MANUALE D'USO
CONTENITORE UNIVERSALE (UHC)

CE

PRODOTTO DA
Frymaster
P.O. BOX 51000
SHREVEPORT, LOUISIANA
71135-1000
PHONE 1-318-865-1711
1-800-24 FRYER



Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
PHONE 318-865-1711 FAX 318-219-7135
PRINTED IN THE UNITED STATES SERVICE HOTLINE 1-318-865-1711 10-2000
8195839

QUESTO MANUALE SOSTITUISCE TUTTE LE PRECEDENTI EDIZIONI DEL MANUALE D'USO UHC (SOLO CE).

⚠ PERICOLO

Il funzionamento sicuro e soddisfacente dell'apparecchiatura dipende da un'adeguata installazione.

L'installazione deve essere conforme alle normative locali, o mancando queste, deve essere conforme alle direttive dell'edizione più recente della normativa nazionale sugli impianti elettrici o agli Standard della Comunità Europea (CE).

⚠ PERICOLO

Questa apparecchiatura è stata concepita solo per uso interno.
NON È ADATTA AD UN UTILIZZO ALL'APERTO.

⚠ ATTENZIONE

Non utilizzare getti d'acqua per pulire questa apparecchiatura. Il funzionamento ne verrebbe gravemente compromesso, invalidando tutte le garanzie.

⚠ ATTENZIONE

Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o altri apparecchi per cucinare.

⚠ ATTENZIONE

L'installazione, regolazione, modifica, manutenzione inadeguata dell'apparecchiatura potrebbe provocare danni alla proprietà, ferite e persino la morte del personale addetto. Leggere attentamente le istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione prima di procedere alle operazioni di cui sopra.

⚠ ATTENZIONE

Evitare il contatto con le superfici riscaldate durante l'impostazione, l'uso o la pulizia del contenitore universale.

Manuale HCS (Hazard Communication Standard) – Questo manuale tratta anche l'impiego di prodotti chimici. I nomi dei prodotti chimici verranno stampati in corsivo, seguiti dalla sigla (HCS) nella relativa porzione di testo. Consultare il manuale HCS per le schede sulla sicurezza dei singoli prodotti chimici.

CONTENITORE UNIVERSALE - MANUALE D'USO
CAPITOLO 1 INTRODUZIONE

1.1 Contenitore universale

Il contenitore universale (Universal Holding Cabinet: UHC) Frymaster studiato e realizzato esclusivamente per McDonald's è un apparecchiatura di conservazione a breve termine per conservare la freschezza di un'ampia gamma di prodotti cotti. Il contenitore soddisfa tutti i requisiti di sicurezza, efficienza e pulizia imposti da McDonald's.

1.2 Warranty Statement

A. Frymaster L.L.C. makes the following limited warranties to the original purchaser only for this equipment and replacement parts:

1.2.1 Warranty Provisions – Universal Holding Cabinet

A. Frymaster L.L.C. warrants all components against defects in material and workmanship for a period of two years.

B. All parts, with the exception of fuses, are warranted for two years after installation date of cabinet

C. If any parts, except fuses, become defective during the first year after installation date, Welbilt will also pay straight-time labor costs to replace the part, plus up to 100 miles/160 km of travel (50 miles/80 km each way).

1.2.2 Parts Return

A. All defective in-warranty parts must be returned to a Frymaster Authorized Factory Service Center within 60 days for credit. After 60 days, no credit will be allowed.

1.2.3 Warranty Exclusions

- This warranty does not cover equipment which has been damaged due to misuse, abuse, alteration, or accident such as:
- Improper or unauthorized repair;
- Failure to follow proper installation instructions and/or scheduled maintenance procedures as prescribed in your MRC cards;
- Improper maintenance;
- Damage in shipment;
- Abnormal use;
- Removal, alteration, or obliteration of the rating plate;

1.2.3 Warranty Exclusions (cont.)

This warranty also does not cover:

- Transportation or travel over 160 km/100 miles (80 km/50 miles each way), or travel time over two hours;
- Overtime or holiday charges;
- Consequential damages (the cost of repairing or replacing other property that is damaged), loss of time, profits, use or any other incidental damages of any kind.

There are no implied warranties or merchantability or fitness for any particular use of purpose.

For international warranty, the above procedures apply, except that the customer is responsible for freight and duty charges.

PEZZI DI RICAMBIO E INFORMAZIONI SULL'ASSISTENZA TECNICA

È possibile ordinare i pezzi di ricambio direttamente al locale Centro di Assistenza/distributore autorizzato Frymaster. L'indirizzo del distributore Frymaster viene incluso nell'imballo del contenitore al momento della spedizione dalla fabbrica. Qualora non sia stato incluso, è possibile accedervi via Internet al seguente indirizzo: www.frymaster.com, oppure contattare:
SARIM SRL
FASC
VIA AMENDOLA N 7
CERNUSCO S/N MILANO, ITALY 20063
Tel.: (0039)-029-214-1905
Fax: (39)-029-214-0447

Per ordini relativi a vassoi di metallo/plastica, kit per l'impilaggio, carrelli e rotelline è necessario rivolgersi al proprio rivenditore locale di prodotti per cucina. Frymaster non fornisce questo tipo di accessori.

Per rendere più rapida l'evasione dell'ordine si richiede la compilazione del seguente modulo:

Codice del modello____
Numero di serie____
Tensione____
Codice del pezzo di ricambio________________________________
Quantità richiesta____

L'assistenza tecnica può essere richiesta contattando il Centro Assistenza/distributore locale Frymaster autorizzato. Lo stesso numero vale per assistenza telefonica volta alla risoluzione di problemi tecnici. Per un aiuto rapido ed efficace si richiederanno le seguenti informazioni:

Codice del modello ____
Numero di serie____
Tipo di problema____

e qualsiasi ulteriore informazione possa essere utile alla risoluzione del problema.

CONSERVARE E CUSTODIRE QUESTO MANUALE IN UN LUOGO SICURO PER UN FUTURO UTILIZZO.

1.3 Vassoi per i prodotti

Esistono tre formati di vassoio. Consultare l'**Appendice A** e l'**Appendice C** per i volumi specifici dei prodotti e per le dimensioni ed i tempi di conservazione consigliati. Utilizzare l'apposito vassoio per il prodotto specifico, come di seguito descritto:

A. **Vassoio dimensioni 1/3 –** contiene carne e uova cucinati alla griglia (hamburger, bacon, uova, salsiccia, ecc.). Per la conservazione dei prodotti cucinati alla griglia, è necessario osservare due regole importanti:

- il prodotto non deve essere scolato quando viene tolto dalla griglia
- il prodotto viene impilato sull'apposito vassoio. È possibile impilare fino a 6 hamburger 10-1 e hamburger di salsiccia. È possibile impilare fino a tre uova (ad eccezione di quelle strapazzate), polli alla griglia e hamburger 4-1.

B. **Vassoio metallico dimensioni 1/2 –** contiene prodotti fritti (McNuggets, McChicken, Filet-O-Fish, ecc.). Osservare quanto segue per la conservazione dei prodotti fritti:

- è necessario posizionare i prodotti fritti su una griglia metallica. La griglia deve essere collocata su un vassoio raccogli-briciole. Per questo tipo di vassoi non sono necessari separatori.

C. **Vassoio di plastica dimensioni normali** – contiene i prodotti al forno. Osservare quanto segue per la conservazione dei prodotti al forno:

- dopo aver tolto i prodotti dal forno, togliere l'involto e aprire la scatola di cartone.
- inserire nel vassoio un separatore e far scivolare i prodotti sul separatore. I vassoi per prodotti al forno possono contenere fino a 30 prodotti surgelati, 20 prodotti al forno.

Consigli operativi utili

Inserendo il vassoio nel contenitore, assicurarsi che la linea dello scomparto sulla maniglia del vassoio sia allineata con il bordo dello scomparto.

Scartare vassoi rotti o danneggiati.

Prelevando porzioni da un vassoio, far scorrere il vassoio solo quanto necessario, quindi riposizionarlo velocemente sulla linea dello scomparto.

1.4 Installazione della staffa supporto-vassoio

La staffa supporto-vassoio viene confezionata e spedita insieme agli accessori ed è concepita per un vassoio per griglia di dimensioni 1/3. Viene fissata alla griglia per facilitare e rendere più sicuro il trasferimento dalla griglia al contenitore universale.

- Posizionare la parte anteriore della staffa sotto il bordo della griglia.
- Abbassare posteriormente la staffa finché le scanalature non si appoggiano alla barra della griglia. La staffa dovrebbe bloccarsi saldamente sulla parte anteriore della griglia. Se non si riesce ad inserire la staffa facilmente, allentare i quattro dadi sottostanti e farla scorrere avanti o indietro a seconda della necessità per fissarla alla barra della griglia. Serrare i dadi dopo aver posizionato la staff correttamente.



La staffa di supporto vassoio viene fissata alla griglia e sostiene il prodotto grigliato in un vassoio UHC facilitando il trasferimento al contenitore.

1.5 Installazione delle gambe di supporto da 4”

⚠ ATTENZIONE
Usare estrema prudenza nel maneggiare il contenitore o nell'inclinare l'unità verso/dal pavimento per installare le gambe. Il contenitore deve essere manovrato da almeno due persone.

A. Posizionare con attenzione il contenitore universale sul lato destro (la direzione viene determinata mettendosi davanti all'unità), rendendo accessibile la base.

B. Montare le parti terminali delle gambe sulla base del contenitore utilizzando viti da 16-¼" lunghe 20 x ½" e rondelle di sicurezza.

C. Avvitare la gamba sulla parte terminale fino a serraggio completo.

D. Rimettere in piedi il contenitore con attenzione. Eseguire il punto 2, *Accensione.*

SE IL CONTENITORE UNIVERSALE VIENE INSTALLATO CON L'OPZIONE PIANO DI LAVORO, ASSICURARSI CHE IL PUNTO DI INCONTRO TRA LA BASE DEL CONTENITORE E IL PIANO DI LAVORO SIA ADEGUATAMENTE SIGILLATO CON UN SIGILLANTE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE.

CONTENITORE UNIVERSALE - MANUALE D'USO
CAPITOLO 2 ISTRUZIONI D'USO

2.1 Accensione

SU TUTTE LE APPARECCHIATURE A COMANDO ELETTRICO DEVE ESSERE ESEGUITA LA MESSA A TERRA CONFORMEMENTE ALLE NORMATIVE LOCALI, O IN ASSENZA DI QUESTE, CONFORMEMENTE ALLE NORMATIVE ELETTRICHE NAZIONALI.

A. Requisiti per l'alimentazione elettrica:

- Tensione – 208/240 V c.a.
- 2620 Watt a 208V – 3420 Watt a 240V
- Frequenza – 50/60 Hertz
- Monofase
- 20 amp esercizio

QUESTA APPARECCHIATURA È DOTATA DI UNA SPINA A TRE PUNTE PER LA MESSA A TERRA A PROTEZIONE CONTRO LE SCOSSE ELETTRICHE CHE DEVE ESSERE INSERITA IN UN'APPOSITA PRESA A TRE FORI. NON TAGLIARE O RIMUOVERE LO SPINOTTO DI MESSA A TERRA.

B. Collegare il contenitore universale ad una sorgente di energia elettrica.

C. Posizionare l'interruttore generale su ON. Tutti i display di controllo si illumineranno in verde per circa due secondi dopo che è stato attivato l'interruttore generale.

D. Controllare la temperatura degli scomparti. Gli scomparti impiegano circa 15 minuti per passare dalla temperatura ambiente alla temperatura prevista di 68°C (155°F). Per raggiungere 93°C (200°F) impiegano circa 25 minuti. Se entro questi periodi di tempo la temperatura impostata non viene raggiunta, rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato per effettuare le necessarie riparazioni.

2.2 Funzionamento

Il contenitore universale (UHC) è dotato di quattro scomparti che possono contenere fino a tre vassoi per scomparto o di due scomparti, che possono contenere fino a tre vassoi. Ogni scomparto è dotato di un sistema di controllo a display che mostra il periodo di conservazione e la selezione dei prodotti per ogni vassoio.

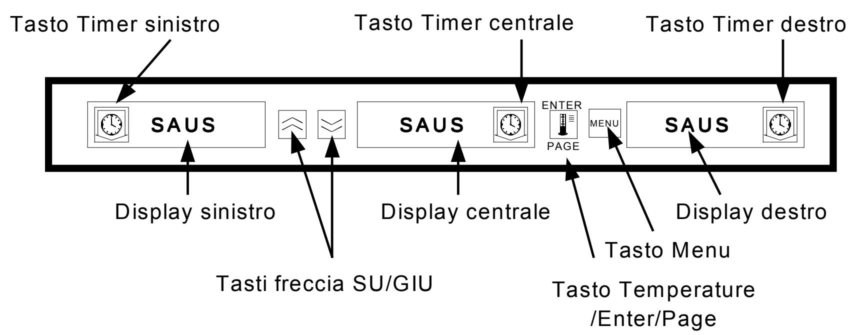
2.2.1 Universal Holding Cabinet (UHC)

L'operatore inserisce le informazioni nel sistema di controllo attraverso il display ed il tastierino illustrati di seguito. Ad ogni selezione di prodotto corrisponde una regolazione della temperatura ed un periodo di conservazione del prodotto. Tutti i timer relativi ai prodotti funzionano autonomamente. ***La temperatura della scomparto viene regolata sul valore impostato per la temperatura del prodotto posizionato all'estrema sinistra di ogni scomparto (avendo il contenitore di fronte). Non sarà possibile inserire in quello scomparto selezioni di prodotti con una temperatura di conservazione diversa.***

La maggior parte dei contenitori è dotata di un display anteriore e posteriore per ogni scomparto. L'operatore può selezionare le modalità usando uno dei due display. Le modifiche al programma possono essere effettuate solo dal display anteriore. Il contenitore **Special Point of Distribution (punto speciale di distribuzione)** è provvisto di un solo sistema di controllo anteriore per ogni scomparto.

Sistema di controllo del contenitore universale (display anteriore e tastierino)

I tasti Timer (sinistro, centrale e destro) avviano ed arrestano il timer associato ad ogni posizione di vassoio. I tasti timer spengono anche i segnali acustici.



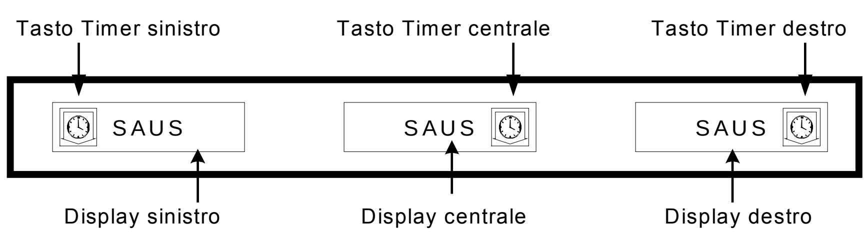
I display (sinistro, centrale e destro) mostrano la selezione dei prodotti ed il tempo di conservazione di ogni posizione di vassoio. Nella modalità Program i display forniscono anche informazioni sulla programmazione.

Il **tasto MENU** viene utilizzato per passare da un pasto all'altro (dalla colazione al pranzo), per attivare la modalità Clean e per accendere o spegnere i singoli scomparti. Attraverso il tasto MENU è inoltre possibile accedere alla modalità Program.

Il **tasto TEMPERATURE/ENTER/PAGE** ha tre funzioni. 1) Visualizzare le informazioni relative alla temperatura degli scomparti; 2) Inserire modifiche operative e 3) Selezionare i parametri Pagina nella modalità Program.

I **tasti FRECCIA Su e Giù** vengono utilizzati per aumentare/ridurre le variabili o modificare le selezioni.

Sistema di controllo del contenitore universale (display posteriore e tastierino, solo contenitore tradizionale)



2.3 Modalità Operator

La **modalità Operator** è la normale modalità operativa del sistema di controllo quando tutti gli scomparti hanno raggiunto la corretta temperatura e non sussistono condizioni di allarme. In questo caso sono visualizzate le informazioni relative ai prodotti ed il tempo di conservazione.

2.3.1 Visualizzazione delle informazioni relative ai prodotti

Nella modalità Operator il display dello scomparto indica quanto segue:

1. La selezione di prodotti per posizione del vassoio.
2. Il tempo di conservazione rimasto (in minuti) per i timer attivi.

Un timer attivo visualizza alternativamente la selezione di prodotti e il periodo di tempo restante. I timer inattivi visualizzano solo la selezione di prodotti.

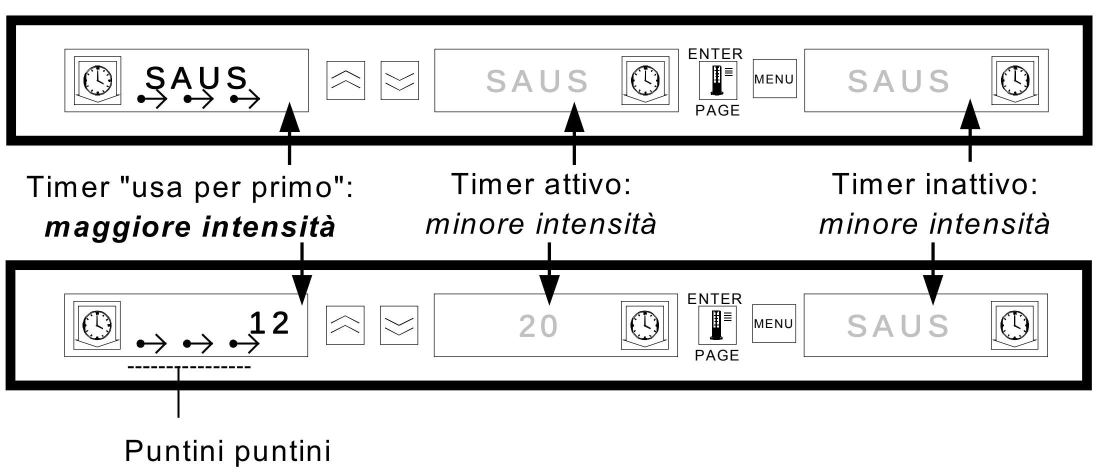
2.3.2 Informazioni sui prodotti e visualizzazione "Utilizza per primo"

La modalità Operator indica la selezione di prodotti ed il tempo di conservazione mediante la modifica dell'intensità del display.

La visualizzazione "Utilizza per primo" indica il prodotto con il minor tempo di conservazione rimasto. Per indicare lo stato di un prodotto sono utilizzati due livelli di intensità di visualizzazione

1. **Un maggiore livello di intensità e puntini puntini** indica i prodotti da "utilizzare per primi".
2. **Un livello inferiore di intensità** indica:
   a. un timer attivo che non si riferisce ad una selezione di prodotti con il minor tempo di conservazione rimasto
   b. un timer inattivo dove è visualizzata solo la selezione di prodotti.

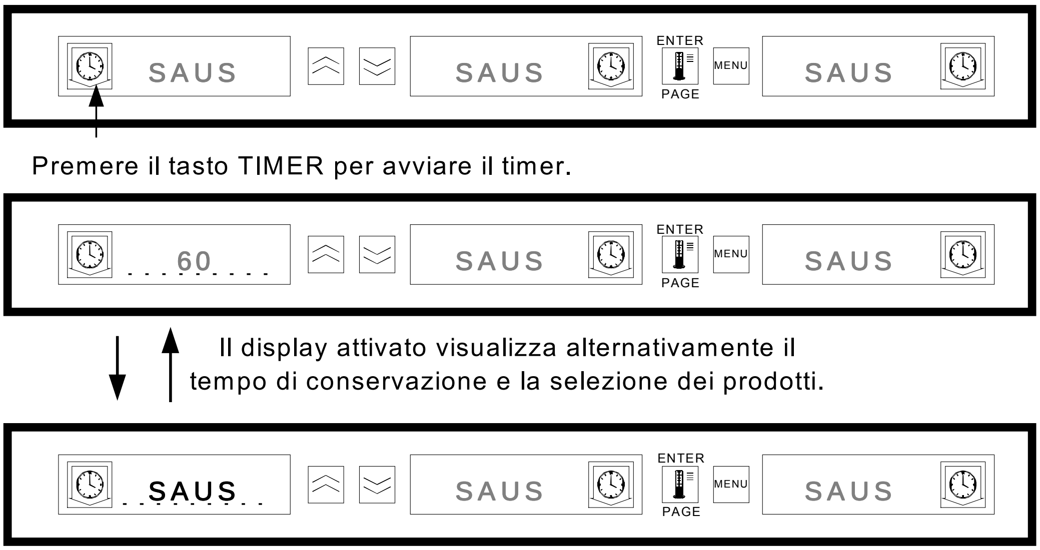
Indicatori di stato dei timer



2.4 Funzionamento del Timer

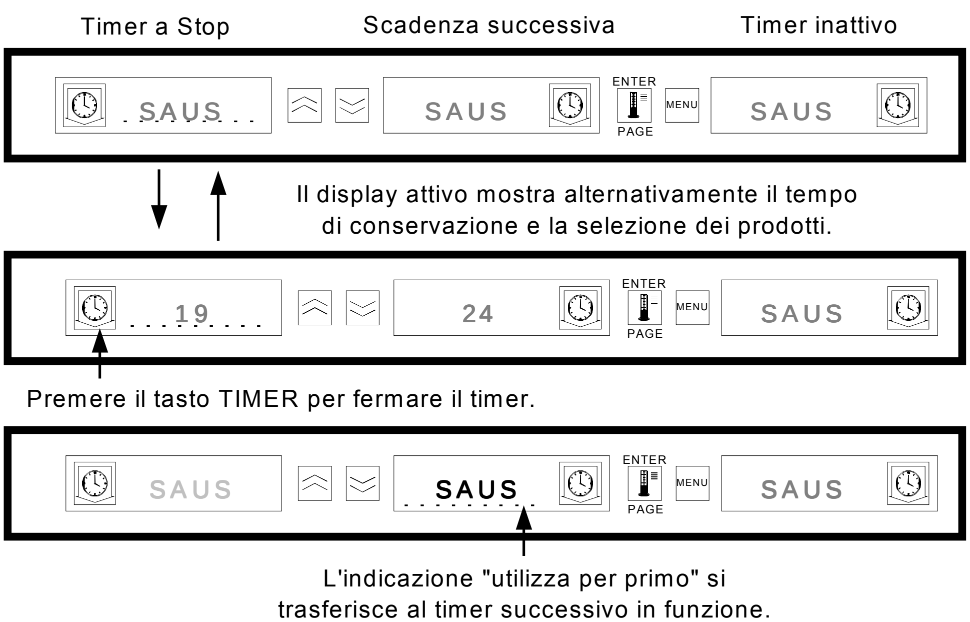
2.4.1 Avvio di un timer

Premere il tasto Timer sopra la posizione del vassoio per far partire il timer. Il timer parte da un valore preimpostato e visualizza alternativamente la selezione dei prodotti ed il tempo di conservazione rimasto. Se il calcolo del tempo riguarda più di un vassoio, l'ubicazione del prodotto con il minor tempo di conservazione rimasto viene contrassegnata dalla visualizzazione *Utilizza per primo*.



2.4.2 Arresto di un Timer

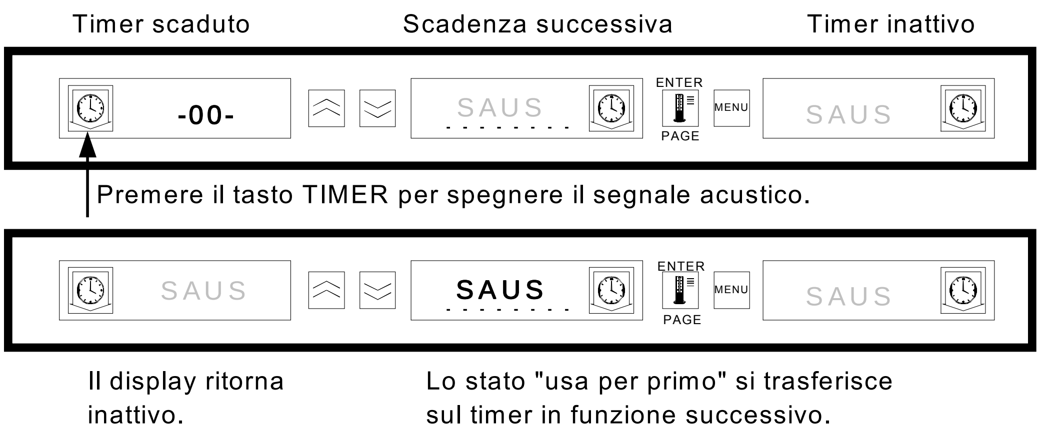
Premere il tasto Timer sopra la posizione dello scomparto per spegnere il timer in funzione. Il timer si arresta e il display indica che il timer è inattivo. Se il calcolo del tempo riguarda più di un vassoio, l'indicazione "Utilizza per primo" passa al successivo timer in funzione.



2.4.3 Tempo scaduto

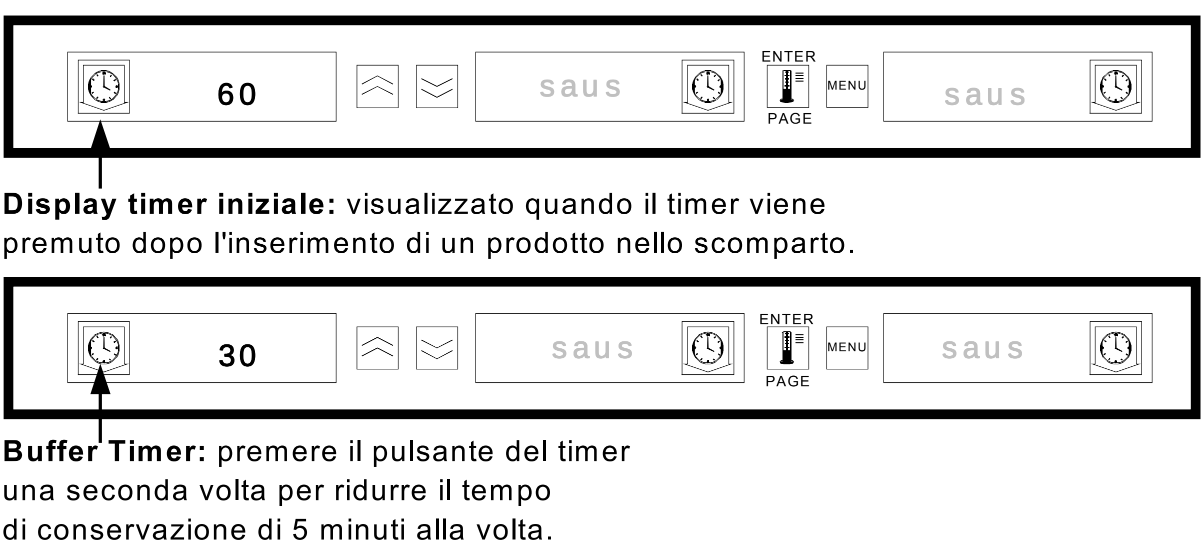
L'indicazione di tempo scaduto informa l'operatore che il tempo di conservazione del prodotto è scaduto. Quando il tempo di conservazione rimasto raggiunge lo zero si attiva un segnale acustico ed il display indica -00-. Tutti gli altri display in funzione nel contenitore passeranno ad un livello di intensità inferiore finché il segnale acustico non si spegnerà.

Premere il tasto Timer del timer scaduto per azzerarlo e spegnere il segnale acustico. Se nel contenitore sono scaduti altri timer, il segnale acustico continuerà a suonare finché tutti i timer non verranno azzerati. Una volta azzerati, i timer in funzione torneranno allo stato normale. Lo stato "*Utilizza per primo"* passerà al timer successivo con il minor tempo di conservazione rimasto.



2.4.4 Buffer Timer

Questa funzione consente all'operatore di regolare il tempo di conservazione di un prodotto specifico premendo il tasto Timer. Ciò significa che è possibile trasferire un prodotto da un contenitore ad un altro inserendo in quest'ultimo il rimanente tempo di conservazione. Le regolazioni del tempo sono basate su incrementi di 5 minuti alla volta.



2.4.4 Buffer Timer (cont.)

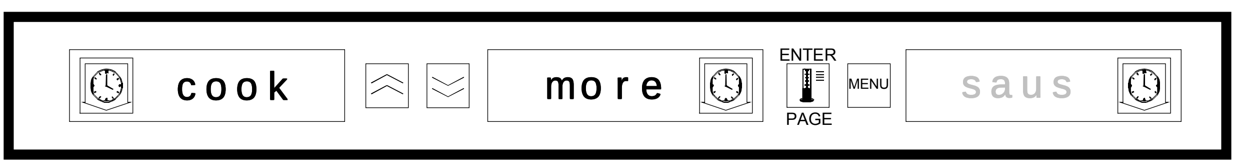
Quando il vassoio di un prodotto da utilizzare per primo viene posizionato nel contenitore, si attiva il timer del prodotto premendo il tasto corrispondente. Il display indica immediatamente il tempo massimo di conservazione del prodotto e l'intensità del display è pari a "tre" (massima luminosità). Se il tasto del timer viene premuto entro tre secondi dall'attivazione del timer stesso, il tempo di conservazione del prodotto diminuirà di 5 minuti ad ogni pressione del tasto. Se il tasto non viene premuto entro tre secondi, il display visualizzerà alternativamente il tempo di conservazione rimasto e la mnemonica prodotto.

I valori del tempo di visualizzazione del timer (TIMR TIME) e del tempo di visualizzazione del prodotto (PROD TIME) determinano la durata (in secondi) di visualizzazione di ogni messaggio. I valori preimpostati sono rispettivamente 5 secondi e 1 secondo.

Per ridurre il valore preimpostato di conservazione di ogni prodotto, premere il tasto Timer: il valore diminuirà di 5 secondi ad ogni pressione del tasto. Il tasto Timer deve essere premuto nel giro di tre secondi dall'attivazione del timer stesso. Passati i tre secondi, il timer verrà resettato. I valori preimpostati corrispondono ai tempi di conservazione stabiliti per ogni prodotto. La funzione Buffer Timer è estremamente utile quando si trasferisce il prodotto da un contenitore all’altro.

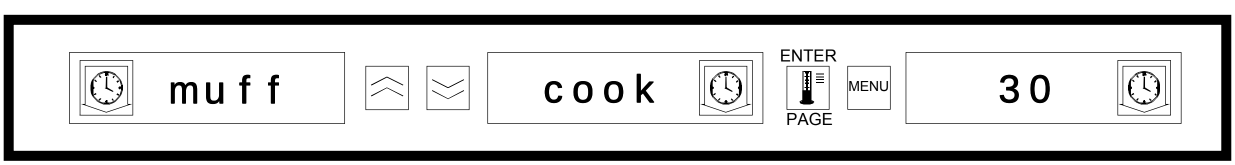
2.5 Funzione Cucina Altro

La funzione Cucina Altro fornisce all'operatore la notifica visiva e acustica che la scadenza dell'ultimo vassoio di un certo prodotto è vicina ed è ora di cucinare altro cibo. Questa funzione è programmabile, con incrementi di 1 secondo alla volta, a livello del ristorante.



Quando il tempo di conservazione di un prodotto raggiunge il tempo “cucina altro” preimpostato, si attiva un segnale acustico che suona per tre secondi ed il display visualizzerà alternativamente: tempo di conservazione rimasto/mnemonica prodotto/COOK MORE.

- Il segnale acustico no richiede alcuna azione. Si attiva semplicemente per attirare l'attenzione dell'operatore.



Funzione Cucina Altro:

Dopo essere entrati nella funzione Cucina Altro, utilizzare i tasti freccia SU e GIU per modificare i tempi.

2.5 Funzione Cucina Altro (cont.)

Per modificare i tempi:

- premere e mantenere premuto il tasto MENU per 5 secondi
- premere il tasto PAGE per scorrere e visualizzare la pagina View
- premere il tasto MENU per scorrere e visualizzare il blocco di sicurezza
- premere i tasti freccia Su e Giù per accedere al codice di sicurezza 247
- premere il tasto PAGE per scorrere e visualizzare la pagina Cook
- premere il tasto MENU per scorrere e visualizzare Product Selection
- premere i tasti freccia Su e Giù per modificare il tempo "cucina altro"
- premere e mantenere premuto il tasto MENU per 5 secondi per tornare al funzionamento normale

2.6 Per passare da Colazione a Pranzo, a modalità Clean e Scomparto On/Off

Premendo il tasto **MENU** vengono visualizzate le seguenti informazioni relative ad ogni scomparto.

1. **Selezione inattiva prodotti pasto (colazione o pranzo).**
2. **Modalità Clean.**
3. **Scomparto On/Off.**

Premere il tasto **MENU** di nuovo per tornare alla modalità Operator.

2.6.1 Selezionare Colazione o Pranzo

Per stabilire il menu colazione e/o pranzo, determinare il tipo e il numero di vassoi di prodotti da utilizzare. Segue la configurazione prestabilita di vassoi e prodotti:

Vassoio di plastica dimensioni 1/3 – contiene carne e uova alla griglia (hamburger, bacon, uova, salsiccia, ecc.). Ogni scomparto può contenere fino a tre vassoi di questo tipo.

Vassoio di plastica dimensioni 1/2 con avvolgimento metallico – contiene prodotti impanati fritti (McNuggets, McChicken, Filet-O-Fish, ecc.). Ogni scomparto può contenere fino a due vassoi di questo tipo.

Vassoio di plastica dimensioni normali – contiene i prodotti al forno. Ogni scomparto può contenere solo un vassoio di questo tipo.

Per cambiare la selezione dei prodotti di uno scomparto passando da Colazione a Pranzo e visualizzare la nuova selezione, premere il tasto **MENU**. Premere il tasto **ENTER** per attivare la selezione del pasto. Se il tasto **ENTER** non viene premuto entro 5 secondi, la selezione dei prodotti tornerà automaticamente alla selezione Colazione.

2.6.1 Selezionare Colazione e Pranzo (cont.)

Cambio della selezione del pasto



Premere il tasto MENU per visualizzare
la selezione del pasto inattiva.



Premere il tasto ENTER per effettuare la selezione del
pasto e tornare alla normale modalità di visualizzazione.



NOTA I timer attivi non rispecchieranno la nuova selezione del pasto finché non vengono fermati e azzerati. I timer attivi si arrestano premendo il tasto Timer. Il menu Colazione è predefinito all'accensione.

Se la selezione di prodotti per il pasto ha una temperatura di conservazione diversa dal pasto impostato, viene visualizzato un messaggio di allarme temperatura bassa o alta per informare l'operatore che la temperatura di conservazione è cambiata. Per spegnere il segnale acustico, premere qualsiasi tasto **Timer**. Il display visualizza alternativamente la selezione dei prodotti ed il messaggio di allarme finché la temperatura dello scomparto non rientra nei limiti prestabiliti. Il messaggio di allarme scompare automaticamente quando la temperatura è rientrata nei limiti prestabiliti.

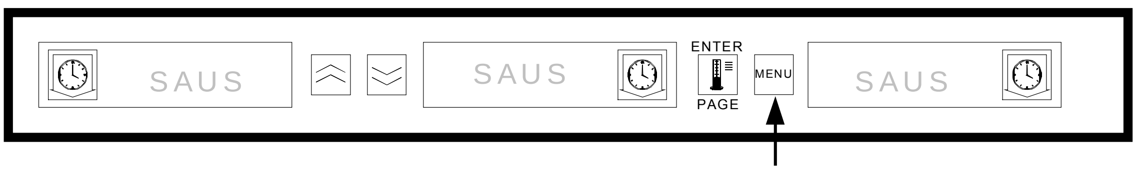
Per cambiare la selezione dei prodotti di uno scomparto passando da Pranzo a Colazione e visualizzare la nuova selezione, premere il tasto **MENU**. Premere il tasto **ENTER** per attivare la selezione del pasto. Se il tasto **ENTER** non viene premuto entro 5 secondi, la selezione dei prodotti tornerà automaticamente alla selezione Pranzo.

2.6.2 Modalità Clean

La modalità Clean porta il valore di impostazione della temperatura di tutti gli scomparti del contenitore a 52°C (125°F).

Avvio della modalità Clean

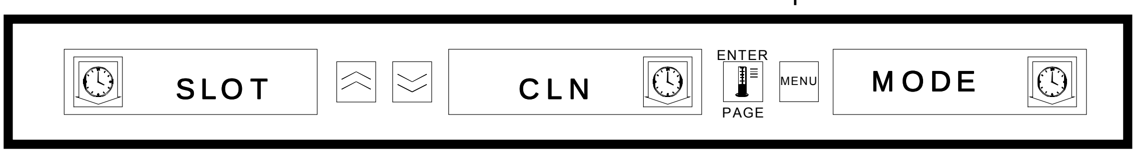
Per avviare la modalità Clean, premere il tasto **MENU** per visualizzare il messaggio CLN MODE. Premere il tasto **ENTER** per attivare la modalità Clean. Tutti gli scomparti del contenitore entreranno nella modalità Clean. Se il tasto **ENTER** non viene premuto entro 5 secondi, la selezione dei prodotti tornerà automaticamente alla selezione precedente. Se la temperatura degli scomparti è superiore a 52°C (125°F), il display indicherà alternativamente SLOT CLN MODE e NOT SAFE YET. Il display indicherà SAFE TO CLN solo quando la temperatura avrà raggiunto i 52°C (125°F).



Premere il tasto MENU per scorrere e visualizzare il messaggio Clean Mode.

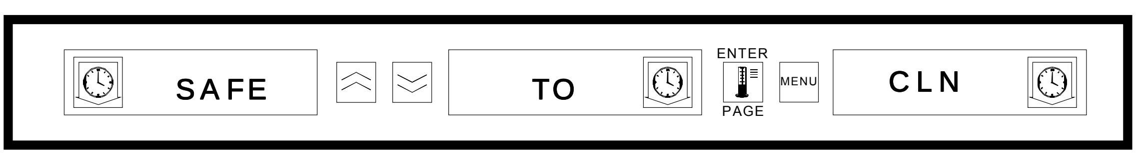


Premere il tasto ENTER per avviare Clean Mode.



Il display alterna messaggi se la temperatura supera il livello di sicurezza.

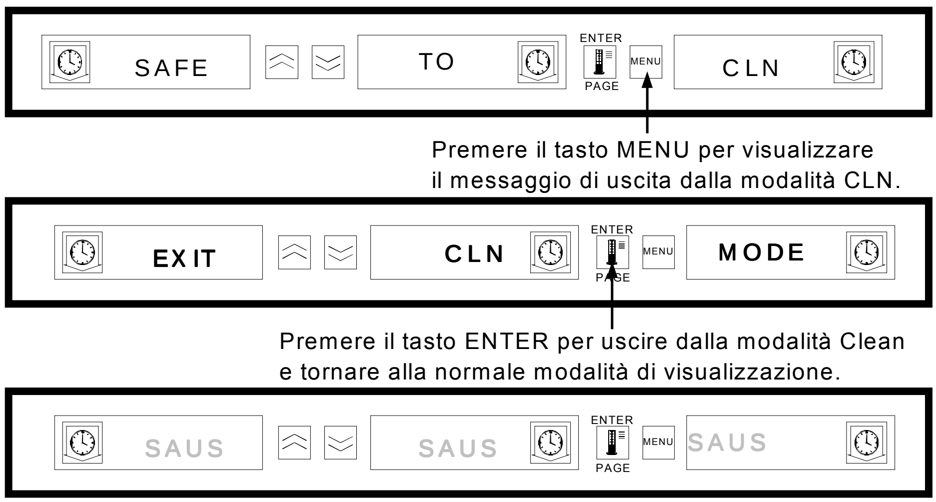




2.6.2 Modalità Clean (cont.)

Per uscire dalla modalità Clean

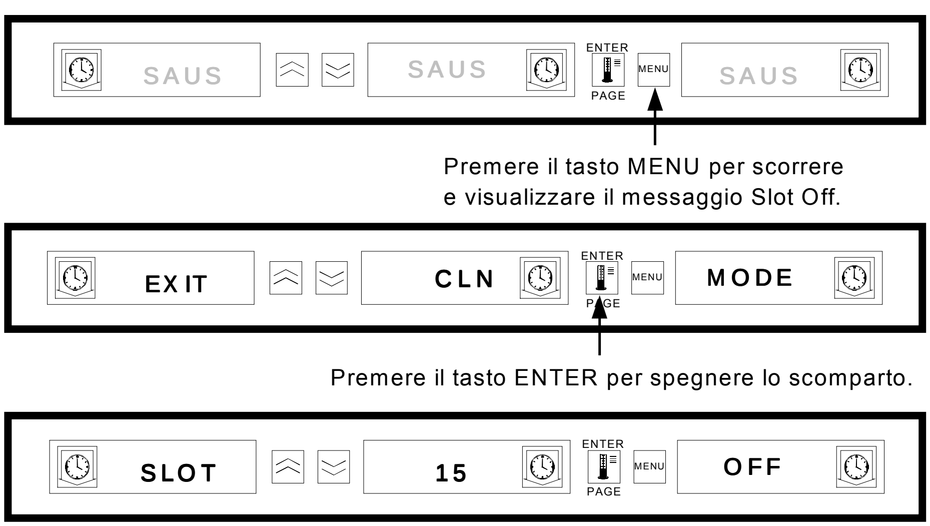
Per uscire dalla modalità Clean, premere il tasto **MENU** per visualizzare il relativo messaggio. Premere **ENTER** per uscire dalla modalità Clean e tornare al normale funzionamento. Il display dello scomparto visualizzerà alternativamente SLOT TEMP LOW e la selezione dei prodotti finché la temperatura non avrà raggiunto i normali valori operativi. Se il tasto **ENTER** non viene premuto entro 5 secondi, lo scomparto tornerà automaticamente alla modalità Clean.



2.6.3 Scomparto On/Off

Per spegnere uno scomparto, premere il tasto **MENU** per visualizzare il messaggio TURN SLOT OFF. Premere il tasto **ENTER** per effettuare la selezione. Il display visualizzerà il messaggio SLOT IS OFF. Se il tasto **ENTER** non viene premuto entro 5 secondi, la selezione dei prodotti tornerà alla modalità Operator.

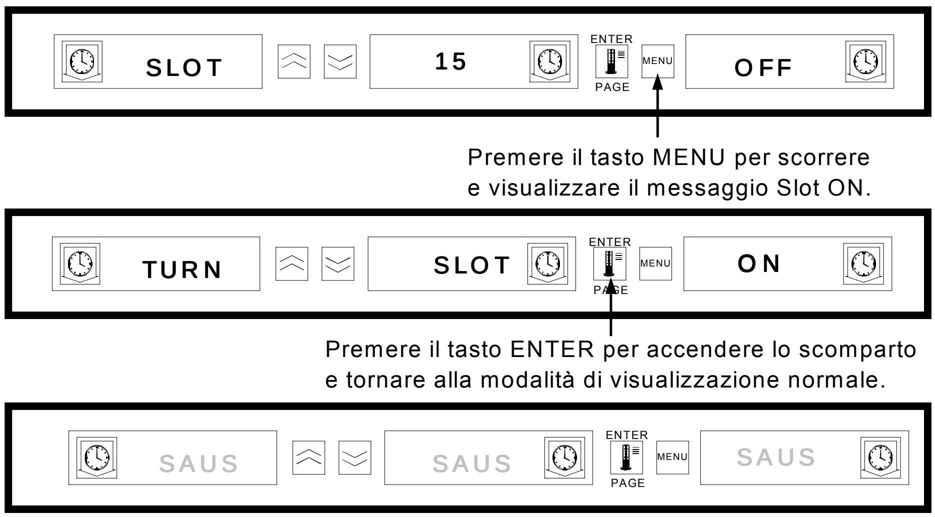
Per spegnere lo scomparto



2.6.3 Scomparto On/Off (cont.)

Per accendere lo scomparto

Per accendere lo scomparto, premere il tasto **MENU** per visualizzare il messaggio TURN SLOT ON. Premere il tasto **ENTER** per effettuare la selezione e tornare alla modalità Operator. Il display dello scomparto visualizzerà alternativamente SLOT TEMP LOW e la selezione dei prodotti finché la temperatura non rientrerà nei consueti valori operativi. Se il tasto **ENTER** non viene premuto entro 5 secondi, lo scomparto tornerà allo stato SLOT OFF.



2.7 Visualizzazione delle informazioni relative alla temperatura dello scomparto (tasto Temperature)

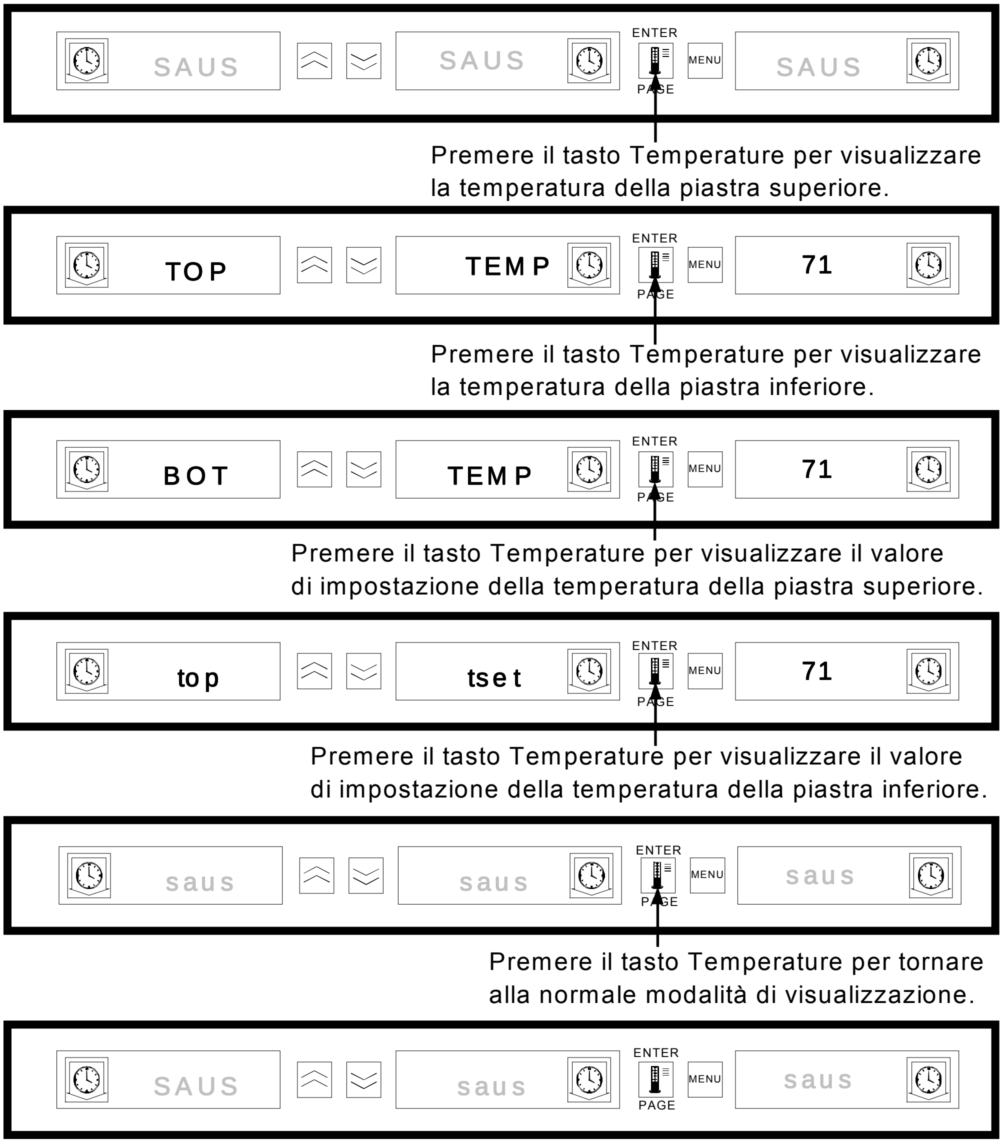
Premere il tasto **Temperature/ENTER/PAGE** per visualizzare le seguenti informazioni per ogni scomparto.

1. **Temperatura piastra superiore**
2. **Temperatura piastra inferiore**
3. **Valore di impostazione temperatura piastra superiore**
4. **Valore di impostazione temperatura piastra inferiore**

Premere ancora il tasto ENTER per tornare alla modalità Operator. Il display torna automaticamente alla modalità Operator se nessun tasto viene premuto nel giro di 5 secondi.

2.7 Visualizzazione delle informazioni relative alla temperatura dello scomparto (tasto Temperature, cont.)

2.7.1 Visualizzazione temperatura ripiano



2.8 Segnale acustico temperatura

Esistono cinque funzioni di segnale acustico temperatura:

1. **Segnale acustico temperatura elevata**
2. **Segnale acustico temperatura bassa**
3. **Segnale acustico FDA**
4. **Segnale acustico sensore**
5. **Segnale acustico Tempo di Salita**

2.8 Segnale acustico temperatura (cont.)

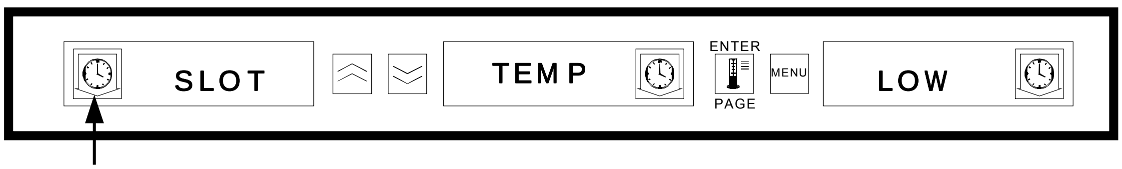
Se si verificano condizioni anomale, si attiva un segnale acustico ed il display visualizzerà alternativamente la selezione dei prodotti ed il messaggio di allarme. È impossibile avviare i timer quando uno scomparto è in condizione di allarme.

2.8.1 Segnale acustico temperatura elevata o bassa

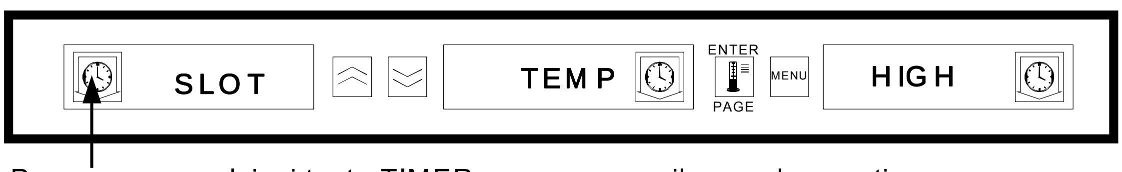
Se la temperatura dello scomparto è superiore o inferiore ai valori prestabiliti per la selezione dei prodotti in questione, il sistema di controllo entrerà nella condizione di allarme Temperatura Elevata o Bassa. Si attiverà un segnale acustico ed il messaggio visualizzato sarà SLOT TEMP HIGH o SLOT TEMP LOW a seconda dei casi.

Per spegnere il segnale acustico, premere un qualsiasi tasto **Timer**. I display visualizzeranno alternativamente la selezione dei prodotti e il messaggio di allarme finché la temperatura dello scomparto non rientrerà dei limiti prestabiliti.

Messaggi di allarme



Premere un qualsiasi tasto TIMER per spegnere il segnale acustico.



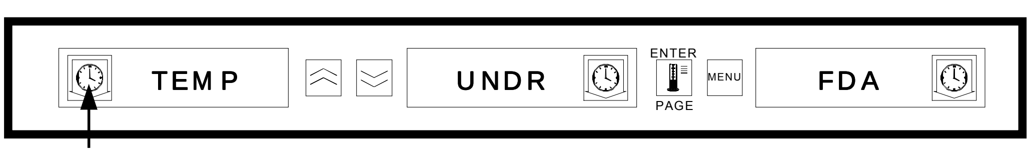
Premere un qualsiasi tasto TIMER per spegnere il segnale acustico.

NOTA Il segnale acustico per bassa temperatura è disabilitato all'accensione. Il messaggio SLOT TEMP LOW verrà visualizzato finché la temperatura dello scomparto non rientrerà nei limiti prestabiliti.

2.8.2 Segnale acustico FDA (Food and Drug Administration)

Il segnale acustico FDA indica che la temperatura dello scomparto è inferiore al valore prestabilito per la conservazione del prodotto. Si attiverà il segnale acustico ed il messaggio d'allarme visualizzato sarà TEMP UNDR FDA. I timer in funzione verranno azzerati automaticamente.

Per spegnere il segnale acustico, premere un qualsiasi tasto **Timer**. Il messaggio di allarme rimarrà visualizzato finché la temperatura dello scomparto non rientrerà nei limiti prestabiliti. Se non viene premuto alcun tasto il messaggio di allarme rimarrà visualizzato e il segnale acustico continuerà a suonare. **Per spegnere un allarme FDA, è necessario premere un tasto Timer.**

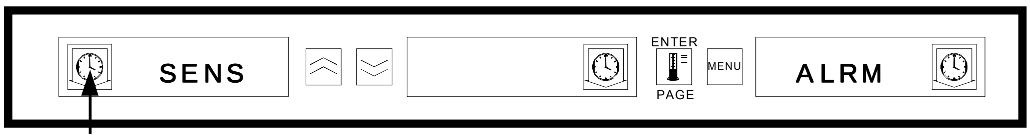


Premere un qualsiasi tasto TIMER per spegnere il segnale acustico.

2.8.3 Segnale acustico sensore

Il segnale acustico sensore indica che il valore della temperatura di un sensore è superiore o inferiore al limite operativo dello scomparto, che va da 32°C (90°F) a 121°C (250°F). Il messaggio di allarme visualizzato è SENS ALRM.

Per spegnere il segnale acustico, premere un qualsiasi tasto **Timer**. Il messaggio di allarme rimarrà visualizzato finché la temperatura dello scomparto non rientrerà nei limiti operativi prestabiliti. L'alimentazione dei riscaldatori degli scomparti è sospesa finché il sensore non viene riparato. **Per correggere un segnale acustico sensore è necessario l'intervento della manutenzione.**



Premere un qualsiasi tasto TIMER per spegnere il segnale acustico.

2.8.4 Segnale acustico Tempo di Salita

Il segnale acustico Tempo di Salita indica che la temperatura di uno scomparto non ha raggiunto la temperatura operativa entro i limiti di tempo prestabiliti dal sistema all'accensione.

Per spegnere il segnale acustico, premere un qualsiasi tasto **Timer**. **Per correggere un segnale acustico Tempo di salita è necessario l'intervento della manutenzione.**



Premere un qualsiasi tasto TIMER per spegnere il segnale acustico e cancellare il messaggio di allarme.

2.8.5 Visualizzazioni di ulteriori valori fuori limite

A. Visualizzazione= HHHH

HHHH sul display indica un errore nel sensore. Per ovviare a questa condizione, è necessario l'intervento della manutenzione.

B. Visualizzazione= LLLL

LLLL sul display indica un errore nel sensore o una temperatura dello scomparto inferiore a 10°C (50°F). Far funzionare lo scomparto per 30 minuti. Se la scritta LLLL rimane, è necessario l'intervento della manutenzione.

2.9 Selezione prodotti (per ogni scomparto)

2.9.1 Modalità Program

Di seguito vengono riportate le posizione corrette per la programmazione degli scomparti in base alla configurazione dei vassoi dei prodotti.

- **Vassoio di plastica dimensioni 1/3 –** Poiché ogni scomparto può alloggiare tre vassoi, è possibile programmare tutti i display. Ricordare che i parametri della temperatura stabiliti dal display di sinistra in effetti si riferiscono a tutto lo scomparto, ma le impostazioni relative ai tempi e ai prodotti possono variare per ogni display all'interno di uno scomparto.

- **Vassoio di plastica dimensioni 1/2 con avvolgimento metallico –** Poiché ogni scomparto può alloggiare solo due vassoi, i display di destra e sinistra verranno utilizzati per controllare/monitorare i prodotti. Il display centrale sarà disabilitato selezionando NONE. I display di sinistra e destra sono invece attivi. Inoltre i parametri relativi alla temperatura stabiliti dal display di sinistra in effetti saranno validi per il display di destra, ma le impostazioni relative ai tempi e ai prodotti possono variare per ogni display all'interno di uno scomparto

- **Vassoio di plastica dimensioni normali –** Poiché ogni scomparto può alloggiare solo un vassoio, verrà utilizzato il display centrale per definire i parametri del prodotto. Il display centrale stabilisce i parametri relativi al prodotto per lo scomparto. I display di sinistra e destra verranno disabilitati selezionando NONE e verrà lasciato attivo il display centrale con il prodotto selezionato.

La modalità Program viene utilizzata per selezionare i prodotti per ogni scomparto. Tutte le selezioni sono effettuate attraverso PAGE e MENU. Ogni posizione di scomparto ha una pagina nei menu di configurazione. Lo scomparto superiore del contenitore è lo Scomparto 1. Il tasto **PAGE** viene utilizzato per selezionare gli scomparti da 1 a 4. Il tasto **MENU** serve per selezionare le voci del menu configurazione (pasto e posizione vassoio). I tasti Freccia **Su/Giù** servono per selezionare le selezioni di prodotti disponibili per ogni pasto. Per accedere alla modalità Program, premere e mantenere premuto il tasto MENU per almeno 5 secondi. Il display visualizzerà il messaggio PROG MODE.

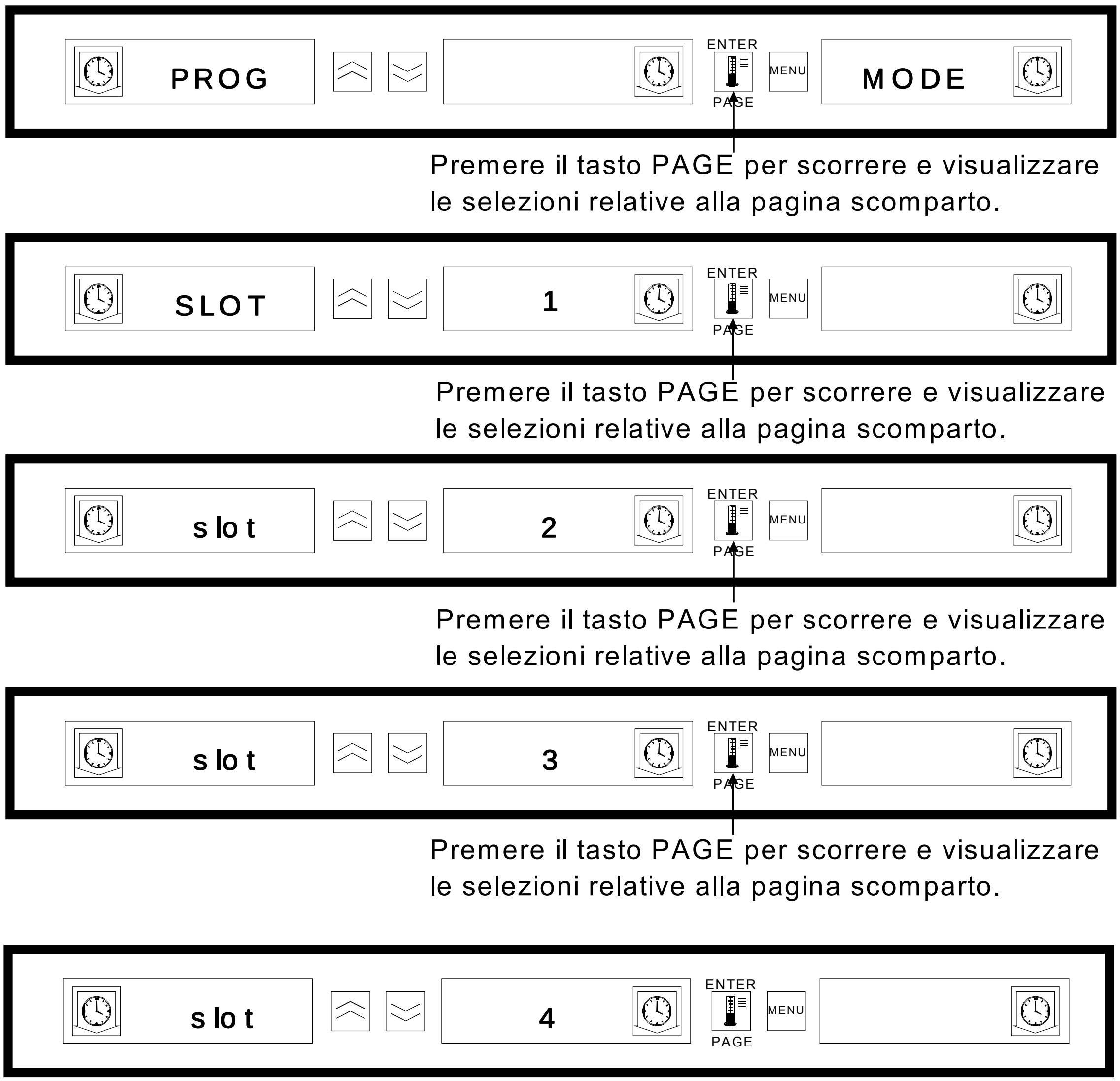
Per accedere alla modalità Program



2.9.2 Selezione Pagina

Ogni scomparto contiene selezioni di prodotti per ogni pasto (Colazione o Pranzo). Per selezionare la pagina, scorrere e visualizzare lo scomparto desiderato 1 – 4 premendo il tasto **PAGE**.

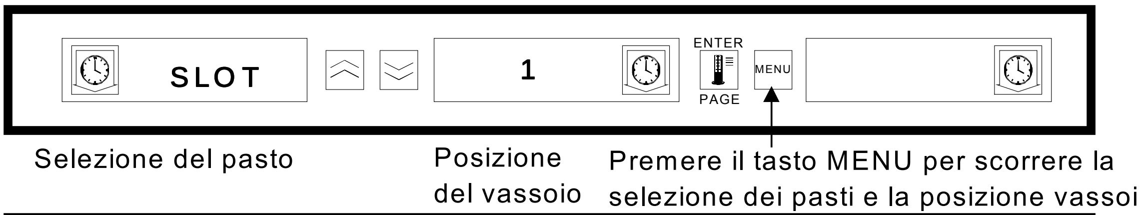
Per selezionare la pagina scomparto:



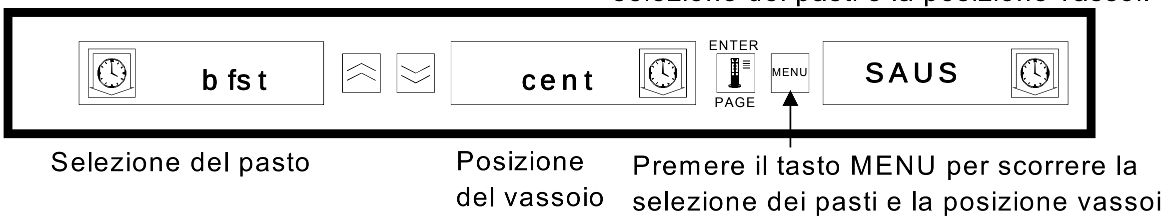
2.9.3 Selezione del pasto e posizione vassoio

Premere il tasto **MENU** per scorrere e visualizzare il pasto e la posizione vassoio nei display di sinistra e centrale. La selezione di prodotti corrente viene visualizzata sul display di destra.

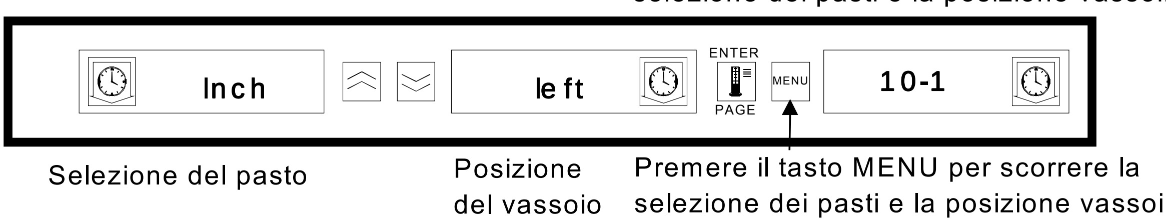
Per selezionare il pasto e la posizione vassoio:















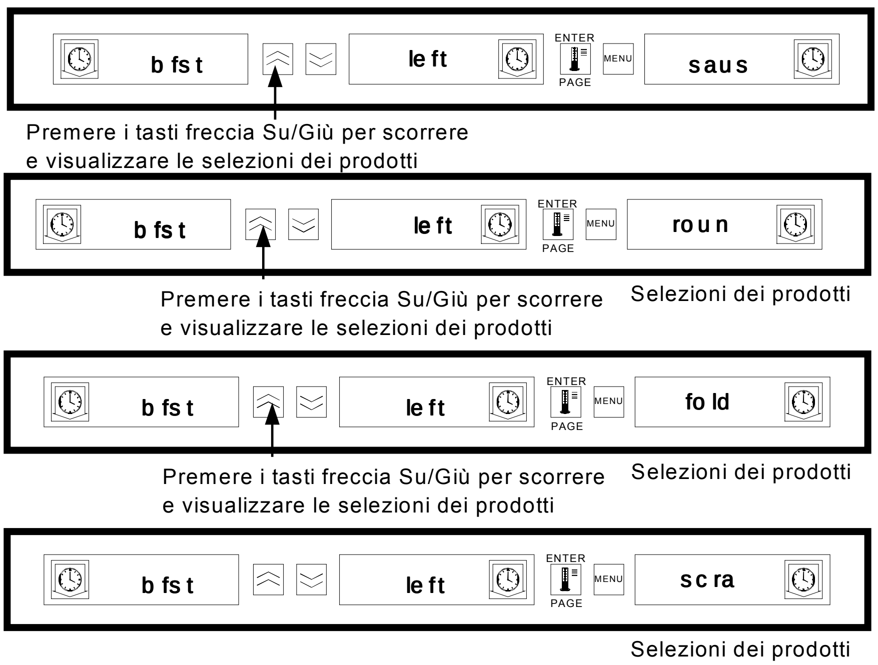
2.9.4 Selezione del prodotto

I tasti freccia **Su/Giù** vengono utilizzati per scorrere e visualizzare le selezioni dei prodotti disponibili per ogni pasto e la posizione vassoio.

Il prodotto selezionato per il vassoio di sinistra di ogni pasto determina la temperatura di conservazione dello scomparto. Solo i prodotti le cui temperature di conservazione non si differenziano di +/- 3°C (5°F) rispetto alla selezione dei prodotti di sinistra verranno visualizzati per poter essere selezionati nella posizione vassoio centrale e destra.

Se la selezione dei prodotti di sinistra è cambiata e il prodotto di sinistra ora ha una temperatura differente, è necessario reinserire le posizioni centrali e di destra. Se la selezione dei prodotti di un timer attivo è cambiata, il timer viene automaticamente resettato.

Per inserire una selezione di prodotto:



2.9.5 Per uscire dalla modalità Program

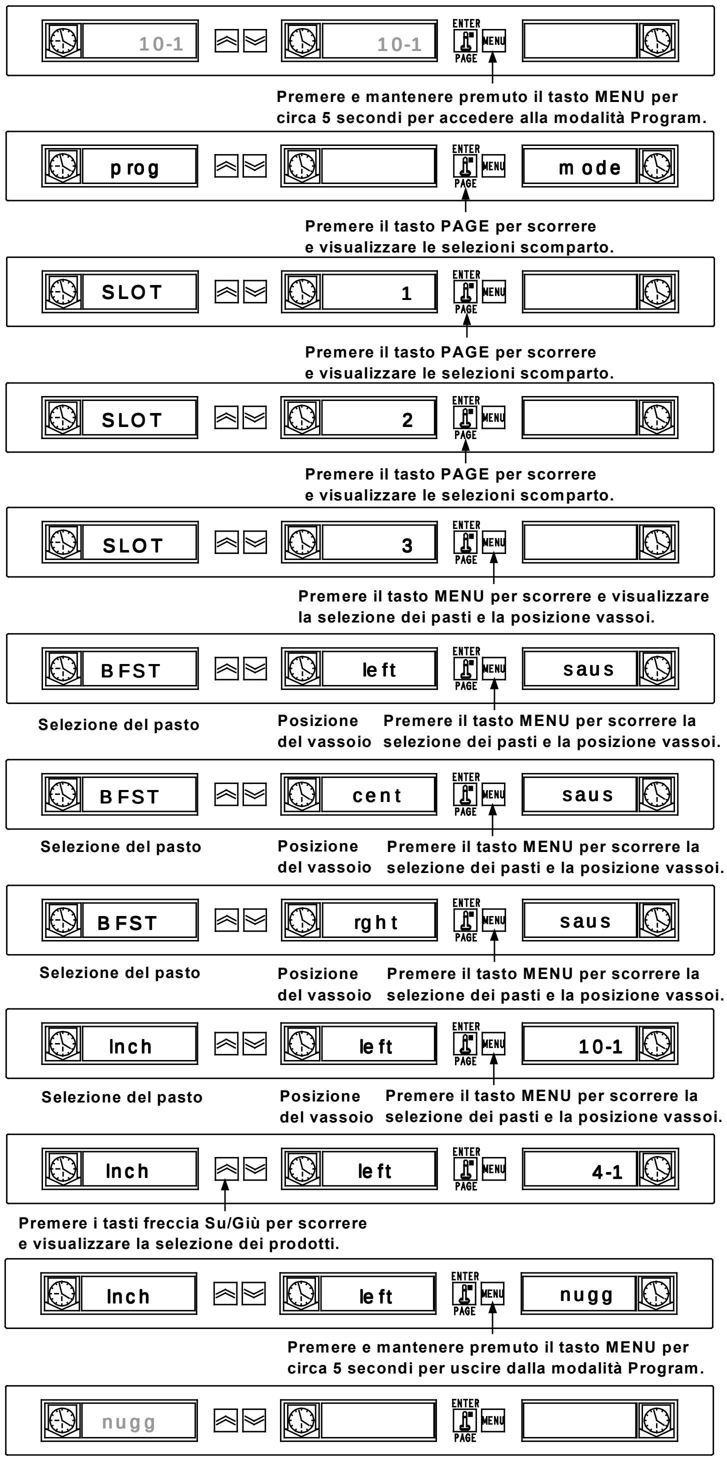
Per tornare alla modalità operativa, premere e mantenere premuto il tasto **MENU** per 5-8 secondi. Il sistema di controllo uscirà automaticamente dalla modalità Program se per 5 secondi nessun inserimento viene effettuato.

Per uscire dalla modalità Program:



2.9.6 Cambio della selezione dei prodotti (esempio)

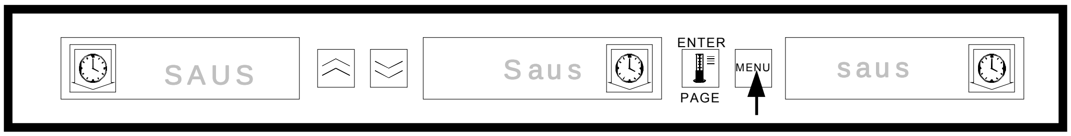
In questo esempio viene mostrato il cambio della selezione dei prodotti nella posizione sinistra dello scomparto tre da 10-1 a NUGG. Poiché la temperatura di conservazione per NUGG è diversa rispetto a quella di 10-1, le selezioni dei prodotti centrale e di sinistra verranno annullate. Potranno essere inseriti nelle posizioni centrale e destra solo voci con temperature di conservazione che non si differenzino di +/- 3°C (5°F) rispetto ai prodotti di sinistra.



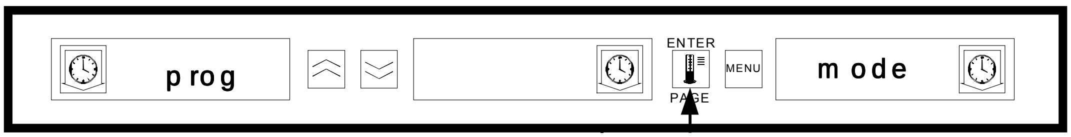
2.10 Inserimento e modifica delle informazioni prodotti

La modifica o l'inserimento di nuove selezioni dei prodotti, tempi di conservazione e impostazioni relative alle temperature sono funzioni protette da password. Per inserire la password premere e mantenere premuto il tasto MENU per cinque secondi. In questo modo si accede alla modalità Program (Prog Mode). Premere il tasto Page per scorrere e visualizzare View PAGE. Premere il tasto MENU per selezionare il blocco di sicurezza (SECR LOCK).

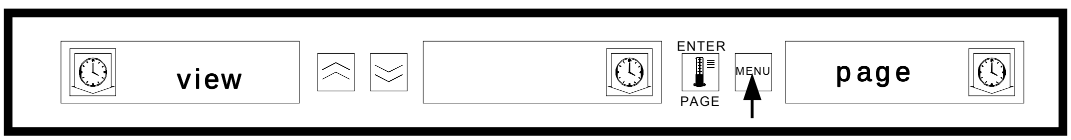
2.10.1 Inserimento della password



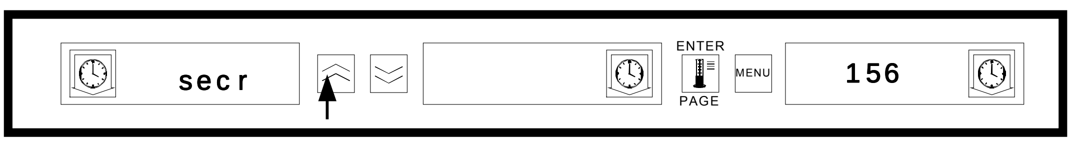
Premere e mantenere premuto il tasto MENU
per 5 secondi per accedere alla modalità Program.



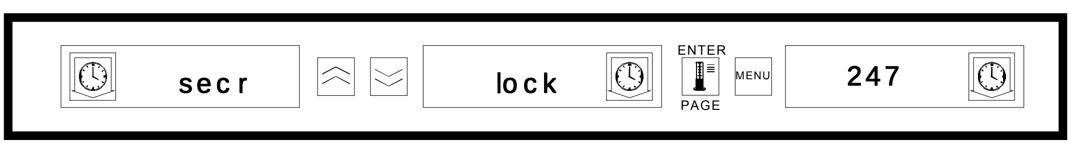
Premere il tasto PAGE per scorrere
e visualizzare la pagina VIEW.



Premere il tasto MENU per scorrere
e visualizzare la pagina VIEW.



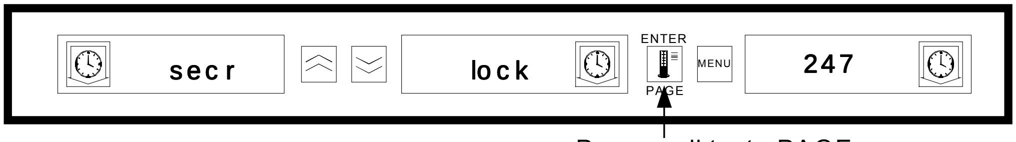
Premere i tasti freccia Su/Giù per inserire
la password.



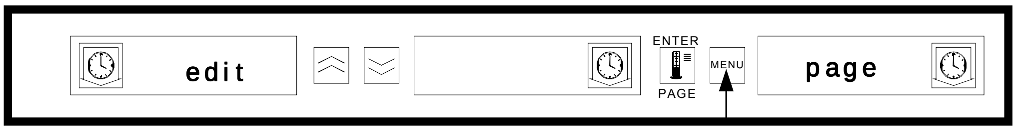
*Il codice di sicurezza 247 è la password a livello manager.

2.10.2 Inserimento nome del prodotto

L'inserimento di un nuovo prodotto richiede l'inserimento del nome del prodotto, del tempo di conservazione, della temperatura di conservazione, la selezione del pasto a cui appartiene e il tempo "cucina altro". L'esempio che segue mostra l'inserimento di un nuovo prodotto (denominato XXY) con un tempo di conservazione di 25 minuti, una temperatura di conservazione di 82°C (180°F) ed un tempo "cucina altro" di cinque minuti.



Premere il tasto PAGE per scorrere e visualizzare la pagina Edit.

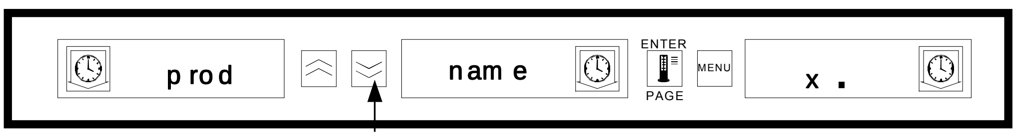


Premere il tasto MENU per scorrere e visualizzare uno spazio prodotto non utilizzato.

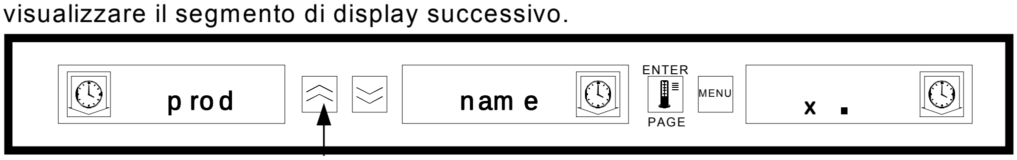


Premere il tasti freccia Su per scorrere e visualizzare la lettera X.

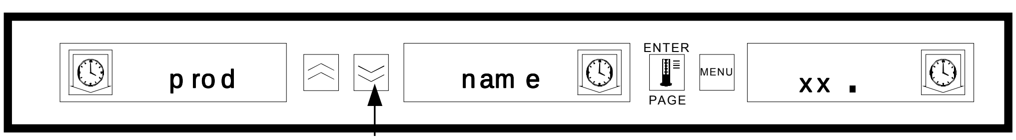
Nota: il punto decimale indica quale segmento di display sta per essere occupato.



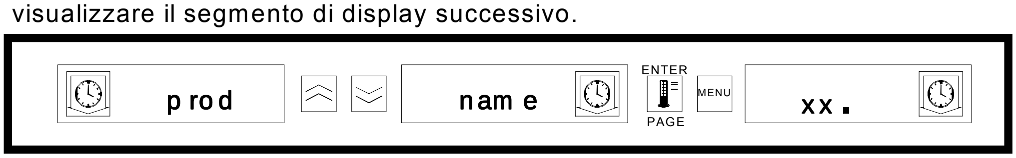
Premere il tasto freccia Giù per scorrere e visualizzare il segmento di display successivo.



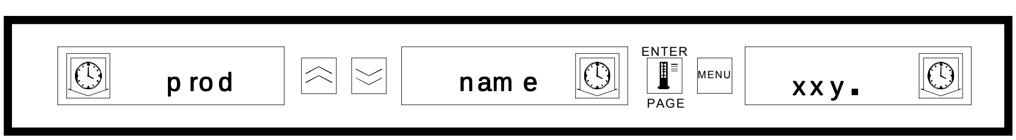
Premere il tasti freccia Su per scorrere e visualizzare la lettera X.



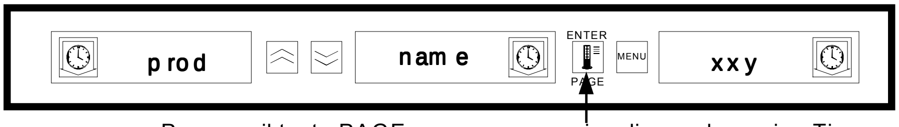
Premere il tasto freccia Giù per scorrere e visualizzare il segmento di display successivo.



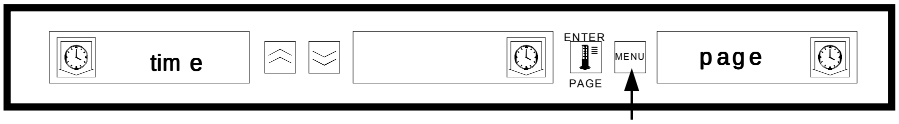
Premere il tasto freccia Su per scorrere e visualizzare la lettera Y.



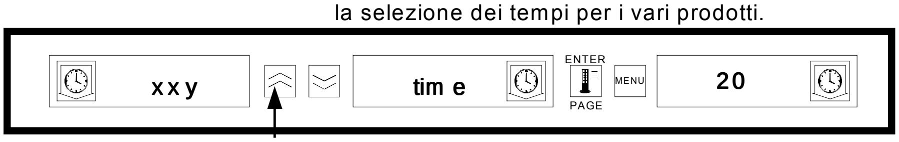
2.10.3 Inserimento del tempo di conservazione del prodotto



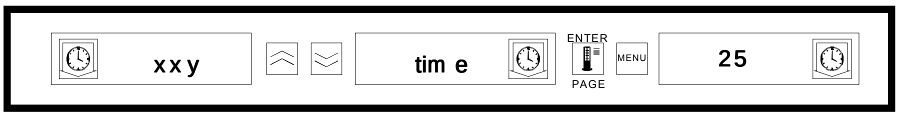
Premere il tasto PAGE per scorrere e visualizzare la pagina Time.



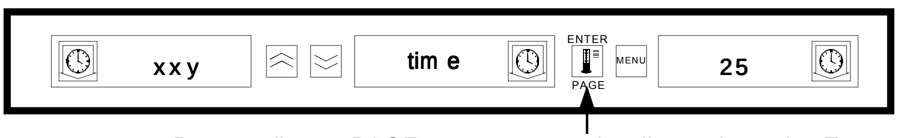
Premere il tasto MENU per scorrere e visualizzare la selezione dei tempi per i vari prodotti.



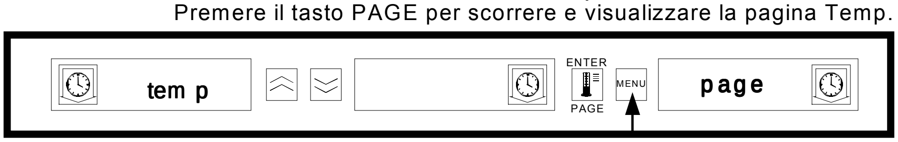
Premere il tasto freccia Su/Giù per modificare il tempo e impostarlo a 25 minuti.



2.10.4 Inserimento della temperatura di conservazione del prodotto



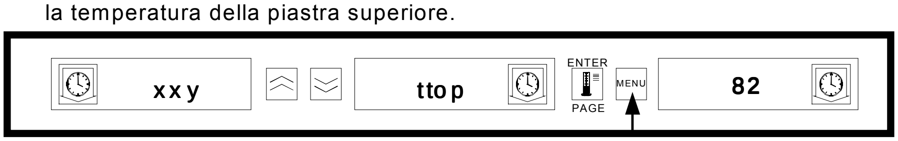
Premere il tasto PAGE per scorrere e visualizzare la pagina Temp.



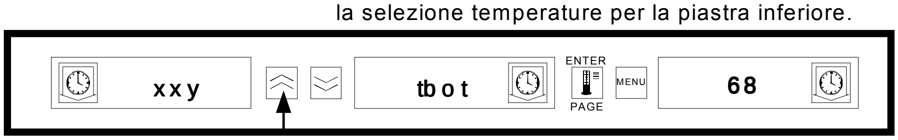
Premere il tasto MENU per scorrere e visualizzare la selezione temperature per la piastra superiore.



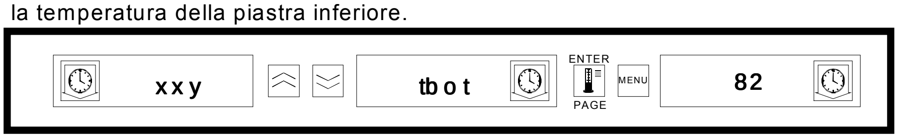
Premere il tasto freccia Su/Giù per modificare la temperatura della piastra superiore.



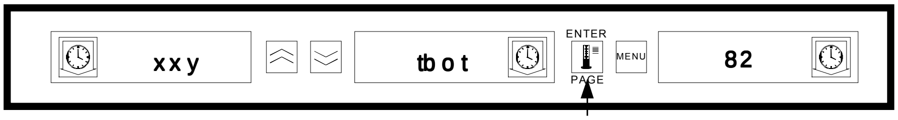
Premere il tasto MENU per scorrere e visualizzare la selezione temperature per la piastra inferiore.



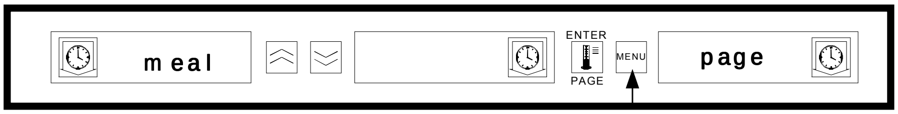
Premere il tasto freccia Su/Giù per modificare la temperatura della piastra inferiore.



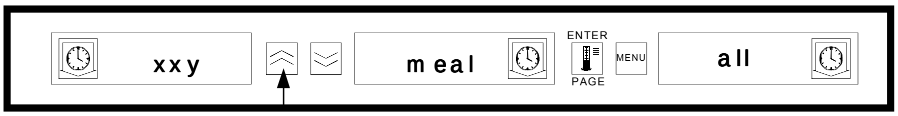
2.10.5 Inserimento del pasto



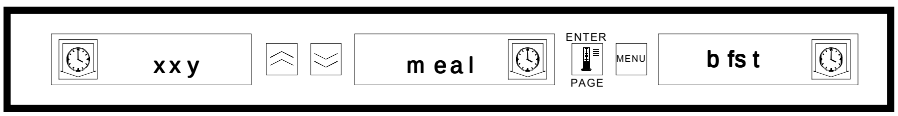
Premere il tasto PAGE per scorrere e visualizzare la pagina Meal.



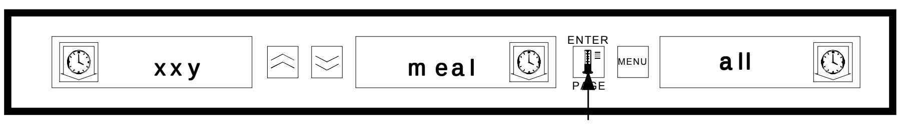
Premere il tasto MENU per scorrere e visualizzare la selezione dei prodotti pasto.



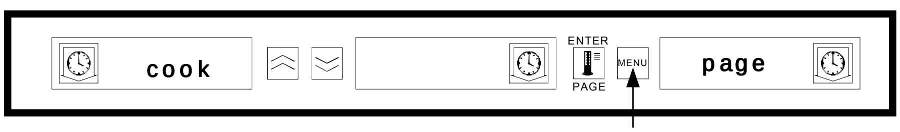
Premere il tasto freccia Su/Giù per selezionare BFST.



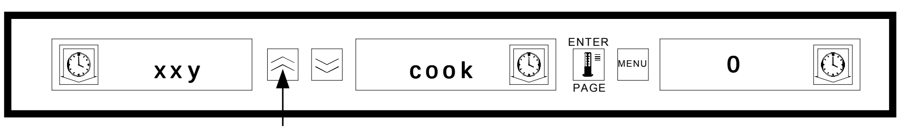
2.10.6 Inserimento del tempo "Cucina Altro"



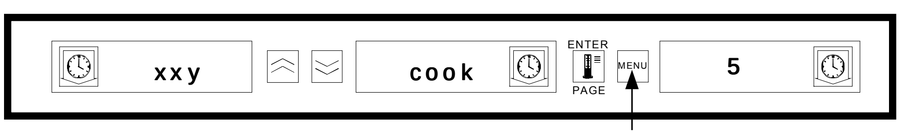
Premere il tasto PAGE per scorrere e visualizzare la pagina Cook.



Premere il tasto MENU per scorrere e visualizzare la selezione prodotti da cucinare.



Premere i tasti freccia Su/Giù per regolare il tempo di avvertimento "cucina altro" desiderato.



Premere e mantenere premuto il tasto MENU per 5 secondi per uscire dalla modalità Program e tornare al normale funzionamento.

2.11 Regolazioni del Display

2.11.1 Modifica del tempo di visualizzazione

È possibile regolare la frequenza con la quale un timer attivo visualizza alternativamente la selezione prodotti ed il tempo di conservazione seguendo la procedura sotto riportata:

- Premere e mantenere premuto il tasto MENU per 5 secondi
- Premere il tasto PAGE per scorrere e visualizzare la pagina (View Page)
- Premere il tasto MENU per scorrere e visualizzare il blocco di sicurezza (SECR LOCK)
- Premere i tasti freccia Su e Giù per inserire il codice di sicurezza (2 4 7)
- Premere il tasto MENU per scorrere e visualizzare il tempo di visualizzazione prodotto (PROD TIME)
- Premere i tasti freccia Su e Giù per modificare il tempo di visualizzazione prodotto
- Premere il tasto MENU per scorrere e visualizzare il tempo di visualizzazione del timer (TIMR TIME)
- Premere i tasti Su e Giù per modificare il tempo di visualizzazione del timer
- Premere e mantenere premuto il tasto MENU per 5 sec. per tornare al funzionamento normale

2.11.2 Modifica dell'intensità del display

È possibile regolare il livello di luminosità del display utilizzato per contrassegnare lo stato di un prodotto seguendo la procedura sotto riportata:

- Premere e mantenere premuto il tasto MENU per 5 secondi
- Premere il tasto PAGE per scorrere e visualizzare la pagina (View Page)
- Premere il tasto MENU per scorrere e visualizzare il blocco di sicurezza (SECR LOCK)
- Premere i tasti freccia Su e Giù per inserire il codice di sicurezza (2 4 7)
- Premere il tasto MENU per scorrere e visualizzare il livello di intensità del display
- Premere i tasti freccia Su e Giù per modificare il livello di intensità
- Premere e mantenere premuto il tasto MENU per 5 sec. per tornare al funzionamento normale

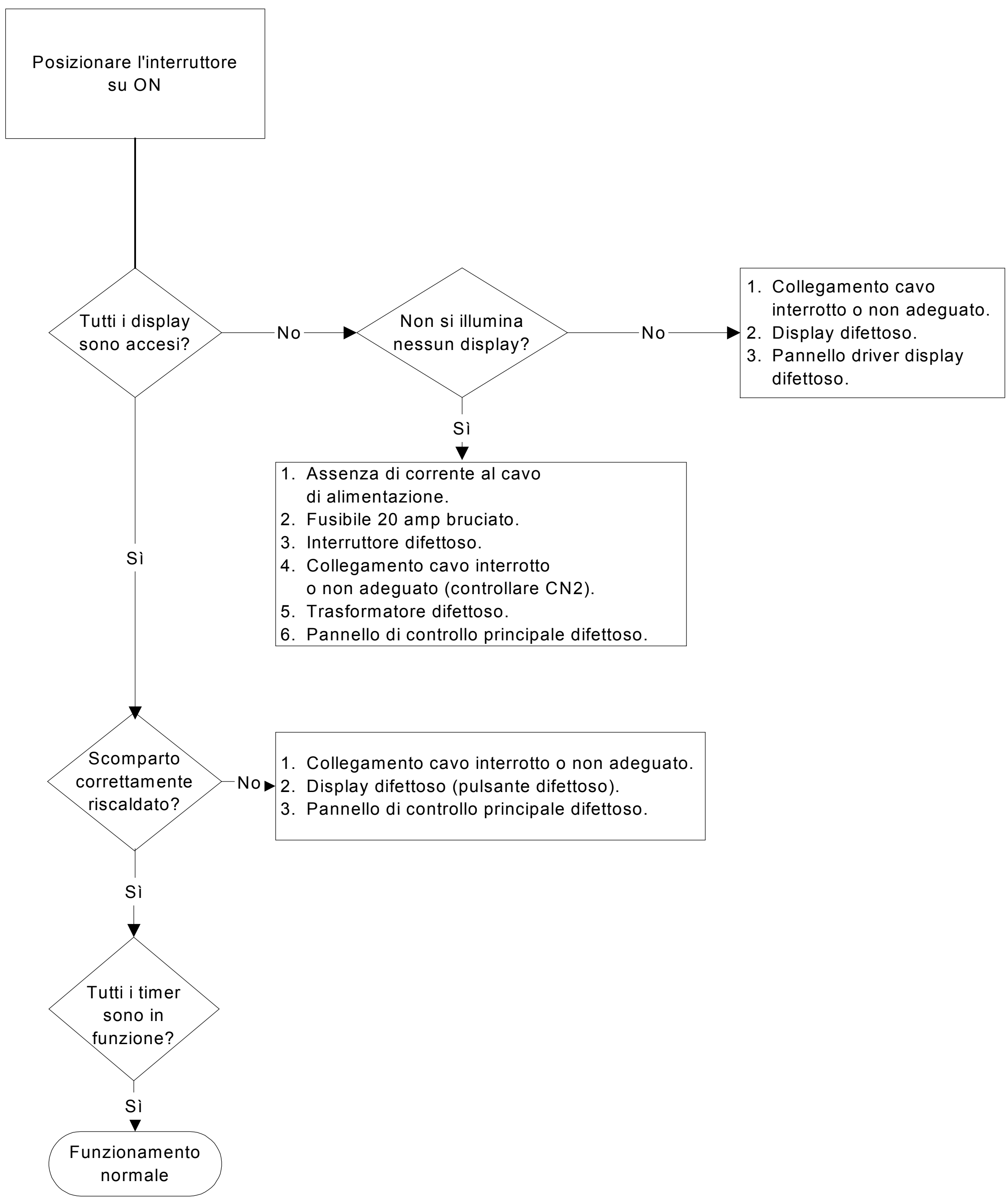
2.11.3 Modifica dell'indicazione della temperatura da °C in °F

La procedura che segue modifica l'indicazione della temperatura da °C a °F.

NOTA Per impostare o modificare un tempo di cottura è necessario inserire il codice di servizio.

- Premere e mantenere premuto il tasto MENU per 5 secondi
- Premere il tasto PAGE per scorrere e visualizzare la pagina (View Page)
- Premere il tasto MENU per scorrere e visualizzare il blocco di sicurezza (SECR LOCK)
- Premere i tasti freccia Su e Giù per inserire il codice di sicurezza (2 4 7)
- Premere il tasto MENU per scorrere e visualizzare i display
- Premere i tasti freccia Su e Giù per modificare l'indicazione della temperatura da °C a °F
- Premere e mantenere premuto il tasto MENU per 5 sec. per tornare al funzionamento normale

3.1 Guida alla soluzione dei problemi per il contenitore universale



Appendice A Impostazioni predefinite prodotti alimentari

Prodotto alimentare	Nome visualizzato	Selezione pasto	Regolazione temperatura	Tempo (Min)
Salsiccia	SAUS	BFST	85°C (185°F) piastra sup. 85°C (185°F) piastra inf.	60
Uova	ROUN	BFST	79°C (175°F) piastra sup. 79°C (175°F) piastra inf.	20
Omelette	FOLD	BFST	79°C (175°F) piastra sup. 79°C (175°F) piastra inf.	20
Uova strapazzate	SCRA	BFST	79°C (175°F) piastra sup. 79°C (175°F) piastra inf.	20
Bacon canadese	CBAC	BFST	79°C (175°F) piastra sup. 79°C (175°F) piastra inf.	30
Muffin inglesi	MUFF	BFST	79°C (175°F) piastra sup. 79°C (175°F) piastra inf.	20
Prodotti al forno	BISC	BFST	79°C (175°F) piastra sup. 79°C (175°F) piastra inf.	60
Burrito	BURR	BFST	85°C (185°F) piastra sup. 85°C (185°F) piastra inf.	30
Hamburger	10-1	LNCH	93°C (200°F) piastra sup. 93°C (200°F) piastra inf.	20
Hamburger Small o Big Xtra!	4-1	LNCH	93°C (200°F) piastra sup. 93°C (200°F) piastra inf.	20
Pollo alla griglia	NUGG	LNCH	93°C (200°F) piastra sup. 93°C (200°F) piastra inf.	60
Pesce	FISH	LNCH	93°C (200°F) piastra sup. 93°C (200°F) piastra inf.	30
Hamburger McChicken	McCK	LNCH	200°F (93°C) piastra sup. 200°F (93°C) piastra inf.	30

Appendice B Pulizia e manutenzione preventiva

Dopo ogni impiego – Pulire i vassoi/griglie

1. Rimuovere tutti i vassoi di plastica e metallo. Portare i vassoi/griglie al lavandino per lavarli.

2. Pulire i vassoi lavandoli con la soluzione *McD All-Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)* ricavata direttamente dal miscelatore del lavandino o miscelando 9 ml *McD APSC (HCS)* per ogni 3,8 litri di soluzione. Sciacquare i vassoi/griglie con abbondante acqua calda.

3. Sterilizzare i vassoi/griglie immergendoli nella soluzione *McD Sink Sanitizer (HCS)*, (un pacchetto ogni 38 litri di acqua) o nella soluzione *McD Sanitizer (HCS)* (quattro pacchetti ogni 38 litri di acqua), per almeno un minuto. Togliere dalla soluzione disinfettante e far asciugare all'aria.

Pulizia quotidiana del contenitore

1. Alla fine della giornata di lavoro, impostare l'unità sulla modalità Clean (**vedere modalità Clean, sezione 2.6.2 alle pagine 2-9 — 2-10**).

   Nota: non utilizzare *McD Sink Sanitizer (HCS)* **per pulire la parte esterna del contenitore universale.**

2. Lasciare raffreddare l'unità finché sul display non compare la scritta SAFE to CLN. Utilizzare una spazzola per eliminare qualsiasi rimasuglio dalla superficie dello scomparto, spingendo i pezzettini verso l'estremità opposta del contenitore.

   Nota: utilizzare solo la spazzola prevista per questo scopo. Spazzole metalliche, panni abrasivi o raschietti metallici danneggerebbero in modo permanente la superficie degli scomparti del contenitore.

   Nota: utilizzare solo i detergenti *McD (APSC)(HCS)*. **L'impiego di altri composti potrebbe danneggiare gli elementi di controllo.**

3. Con la spazzola apposita spingere tutti i pezzettini che si sono staccati verso l'estremità opposta del contenitore.

4. Utilizzare un panno pulito/sterilizzato e la spazzola apposita per pulire ogni scomparto. Pulire la superficie superiore e inferiore di ogni scomparto.

5. Pulire le superfici esterne del contenitore con un panno pulito e sterilizzato imbevuto di *McD ASPC (HCS)*.

6. Spegnere l'unità.

Pulizia settimanale del contenitore

Regolare la piastra superiore e inferiore di tutti e quattro gli scomparti del contenitore applicando la procedura che segue con scomparti puliti e vuoti e a temperatura di esercizio per almeno 30 minuti.

1. Premere il tasto temperatura (**Consultare il paragrafo Visualizzazione delle informazioni relative alla temperatura degli scomparti a pag. 2-11**) per assicurarsi che il valore impostato per la temperatura sia stato raggiunto in modo uniforme per un minimo di 30 minuti.

2. Far scorrere il sensore Atkins nello scomparto, rivolto verso l'alto per misurare la temperatura della piastra superiore o verso il basso per misurare la temperatura della piastra inferiore. Spostare il sensore al centro della piastra. Per ottenere una lettura accurata, il sensore deve essere posizionato in un raggio di ± 2,5 cm dal centro della piastra.

3. Attendere tre minuti perché il sensore si stabilizzi.

4. Leggere la temperatura sul pirometro. La temperatura sul pirometro deve mostrare una tolleranza di ± 3°C (± 5°F) rispetto a quella letta sul contenitore. Premere il tasto temperatura una volta perché la piastra superiore presenti detta tolleranza, controllare la piastra/scomparto successiva. Se la lettura è fuori tolleranza, procedere come segue:

   - Entrare nella modalità Program tenendo premuto il tasto Menu per almeno cinque secondi. Premere il tasto Page finché sul display del sistema di controllo non appare la scritta View____PAGE.
   - Premere il tasto Menu fino a visualizzare la scritta SECR Lock _ _ _ _. Inserire il codice di servizio (2 4 7) utilizzando i tasti freccia Su e Giù.
   - Premere il tasto Page per visualizzare lo scomparto da regolare (per lo scomparto 1, il display visualizzerà SLOT___1).
   - Premere il tasto Menu fino a visualizzare la piastra superiore o inferiore da regolare (per la piastra superiore il display visualizzerà TOP OFST 0).
   - Premere il tasto freccia Su o Giù per inserire 1°C/F alla volta fino al raggiungimento del bilanciamento corretto. Esempio: se il display della temperatura indica 65°C (150°F) e il sensore rileva 68°C (155°F), inserire +3°C (+5°F) per raggiungere il bilanciamento corretto. Se il sensore rileva 63°C (145°F) e il display della temperatura indica 66°C (150°F), inserire -3°C (-5°F) per raggiungere il bilanciamento corretto.

Pulizia annuale degli aspiratori

> **ATTENZIONE**
> La mancata interruzione dell'alimentazione proveniente dalla presa a muro potrebbe provocare ferite gravi o la morte. L'interruttore del contenitore NON scollega l'intera alimentazione in ingresso nel contenitore. Questo tipo di manutenzione deve essere eseguito solo da personale di manutenzione qualificato.

Pulizia annuale degli aspiratori (cont.)

> ⚠ **ATTENZIONE**
> Maneggiare con cura il contenitore. Ogni contenitore pesa oltre 90 chilogrammi e deve essere maneggiato o spostato da almeno due persone.

1. Alla fine della giornata di lavoro, posizionare l'unità sulla modalità CLEAN (vedere modalità Clean, pagine 2-9— 2-10).
2. Eseguire le operazioni di manutenzione quotidiana.
3. Scollegare l'apparecchiatura per mezzo dell'interruttore principale prima di iniziare la manutenzione annuale. Vedere sopra.
4. Con un cacciavite Phillips, togliere le due viti di ogni pannello laterale e metterle da parte.
5. Togliere i due pannelli laterali.
6. Accedere agli aspiratori come segue:
   a. se il contenitore è un'unità singola indipendente o è l'unità superiore di un sistema multiplo, utilizzare una chiave a tubo da 5/16" per estrarre le quattro viti che mantengono in posizione la parte superiore del contenitore. Rimuovere la parte superiore del contenitore. Passare al punto 10.
   b. se il contenitore invece è l'unità inferiore di un sistema multiplo, utilizzare una chiave fissa a tubo da 5/16" per estrarre le quattro viti che mantengono in posizione il telaio dell'apparecchiatura. Le viti sono posizionate su ogni lato dell'unità, in prossimità degli angoli superiori del pannello interno.
7. Utilizzare una chiave per dadi da 5/16" per estrarre le due viti a testa esagonale n. 10-32 da ogni lato della fascia anteriore.
8. Estrarre la fascia anteriore. Non è necessario interrompere l'alimentazione elettrica.
9. Togliere cavi e cablaggio per liberare il ripiano. Contrassegnare ogni filo per il successivo riassemblaggio. Afferrare il bordo del ripiano e tirare finché il ripiano non si ferma. Posizionare la fascia sul ripiano.
10. Pulire le pale degli aspiratori con un panno pulito, imbevuto di *McD ASPC (HCS)*. Fare attenzione a non toccare i collegamenti elettrici con il panno. Questa procedura garantisce un funzionamento efficiente dell'aspiratore.
11. Seguire la procedura inversa per rimontare l'unità.

Appendice C S.O.C. per contenitore universale (UHC)

Quando il contenitore universale viene utilizzato per **PRODOTTI FRITTI**, la procedura è simile a quella attuale. La sola differenza è che il prodotto fritto è posizionato su una griglia metallica che viene inserita in un vassoio raccogli-briciole e collocata nell'apposito scomparto del contenitore. Per questo tipo di vassoio non si richiede separatore.

Quando il contenitore universale viene utilizzato per **PRODOTTI GRIGLIATI**, la procedura è simile a quella attuale, ad eccezione di quanto segue:

- il prodotto **non** deve essere scolato quando viene tolto dalla griglia
- utilizzare un separatore per vassoio per tutti i prodotti grigliati
- il prodotto viene impilato nell'apposito vassoio. È possibile impilare fino a 6 hamburger 10-1 e hamburger di salsiccia. È possibile impilare fino a tre uova (ad eccezione di quelle strapazzate), polli alla griglia e hamburger 4-1 (**Vedere Appendice F, pagina A-7**).

Quando il contenitore universale viene utilizzato per **PRODOTTI DI FORNO** la procedura è la seguente:

- dopo aver tolto i prodotti dal forno, togliere l'involto e aprire la scatola di cartone
- inserire un separatore per vassoio e disporre i prodotti sul separatore. I vassoi di questo tipo possono contenere fino a 30 prodotti surgelati o 20 prodotti al forno.

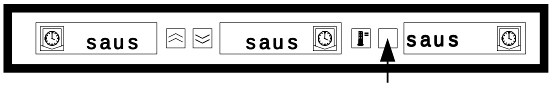
Appendice D Diagrammi di produzione

Fine settimana	Menu normale					
Dimensioni consigliate vassoio/vassoi sovrapposti	9/3	6/3	8/3	1/1	8/1	8/1
Volume ultra-elevato	18/6	12/3	15/3	1/1	10/1	14/1
Unità	Vassoi	Vassoi	N. pezzi	Buste	N. pezzi	N. pezzi
Periodo di tempo	10:1	4:1	GRCK	NUGG	McCk	Pesce

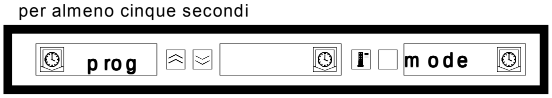
Fine settimana	Menu Colazione							
Dimensioni consigliate vassoi/ vassoi sovrapposti	30/1	12/3	6/3	6/1	6/3	15/3	5/1	9/1
Volume ultra-elevato	30/1	24/6	18/3	6/1	18/3	30/3	20/1	9/1
Unità	Vassoi	Vassoi	Vassoi	Vassoi	Vassoi	Vassoi	Vassoi	Vassoi
Periodo di tempo	BISC	SAUS	FOLD	SCRA	ROUN	CBAC	MUFF	BURR

Appendice E Guida di consultazione rapida

1. Andare alla modalità Program

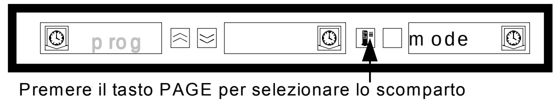


Premere e mantenere premuto il tasto MENU
per almeno cinque secondi

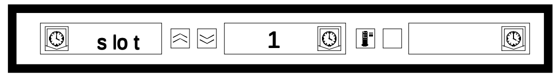


RISULTATO: questa è la MODALITÀ Program

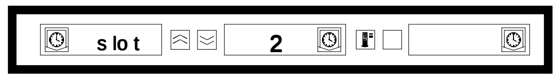
2. Selezionare la pagina Scomparto



Premere il tasto PAGE per selezionare lo scomparto

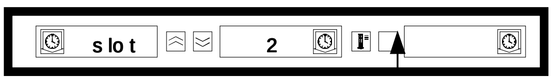


RISULTATO

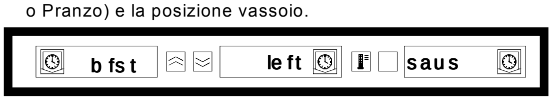


Continuare a premere il tasto PAGE per selezionare
lo scomparto successivo

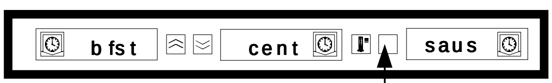
3. Selezionare il pasto e la posizione vassoio



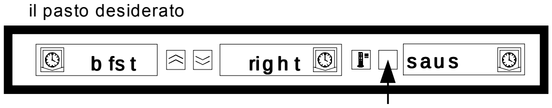
Premere il tasto MENU per selezionare il pasto (Colazione
o Pranzo) e la posizione vassoio.

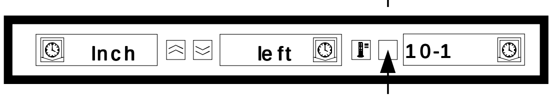


RISULTATO

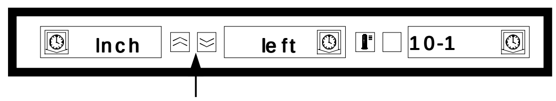


Continuare a premere il tasto MENU per selezionare
il pasto desiderato

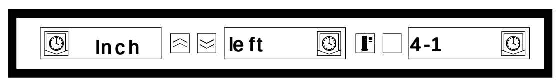




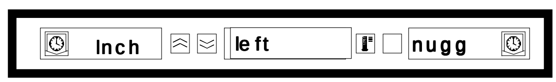
4. Selezionare il prodotto



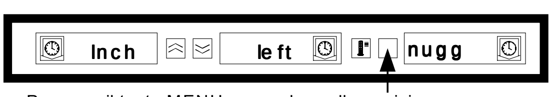
Premere i tasti freccia SU e GIÙ per selezionare il prodotto



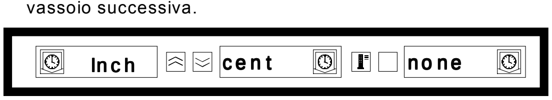
RISULTATO



5. Andare alla posizione vassoio successiva

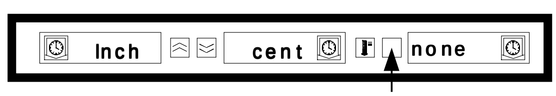


Premere il tasto MENU per andare alla posizione
vassoio successiva.

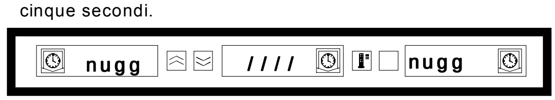


RISULTATO

6. Uscire dalla modalità Program



Premere e mantenere premuto il tasto MENU per almeno
cinque secondi.



RISULTATO: la modalità Program è stata abbandonata.

Selezionando NONE, il display visualizzerà / / / /
nella modalità operativa normale.

Nota: Il prodotto selezionato per la posizione vassoio più a sinistra di ogni scomparto determina la temperatura di conservazione per tutto lo scomparto (tutte e tre le posizioni vassoio). Non possono essere selezionati prodotti per i vassoi centrale e di destra se la loro temperatura di conservazione è incompatibile con la temperatura del vassoio di sinistra. Solitamente, la temperatura per i prodotti grigliati e a base di pane è impostata a 68°C, a 93°C per i prodotti fritti.

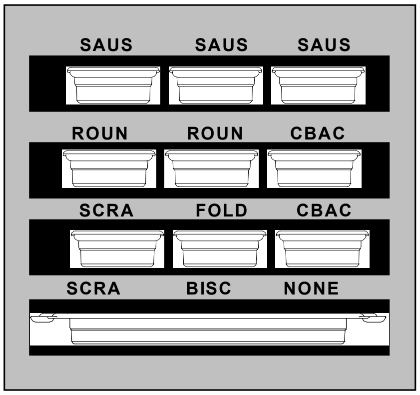
Appendice F Impostazioni tipiche/disposizione a strati

Impostazioni tipiche

Impostazione colazione

Impostazioni predefinite

Sinistra Centrale Destra

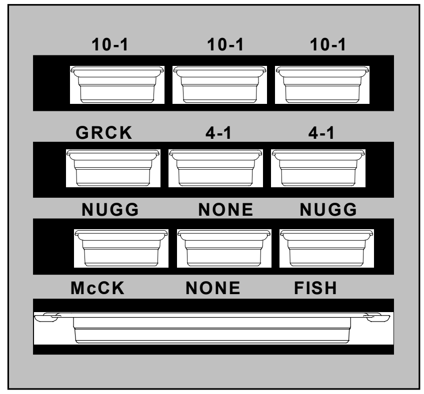


Scomparto 1
Scomparto 2
Scomparto 3
Scomparto 4

Impostazione pranzo

Impostazioni predefinite

Sinistra Centrale Destra

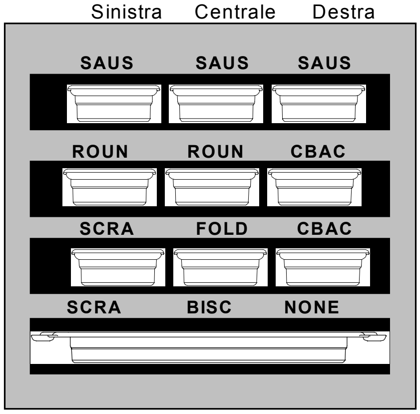


Scomparto 1
Scomparto 2
Scomparto 3
Scomparto 4

Impostazione tipica colazione

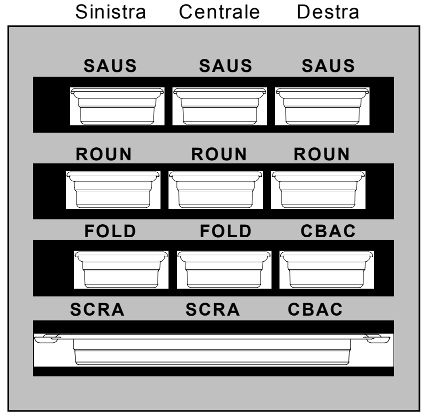
Contenitore sinistro*

Sinistra Centrale Destra



Contenitore destro

Sinistra Centrale Destra

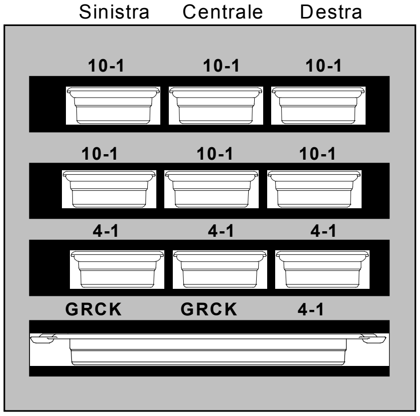


Scomparto 1
Scomparto 2
Scomparto 3
Scomparto 4

Impostazione tipica pranzo

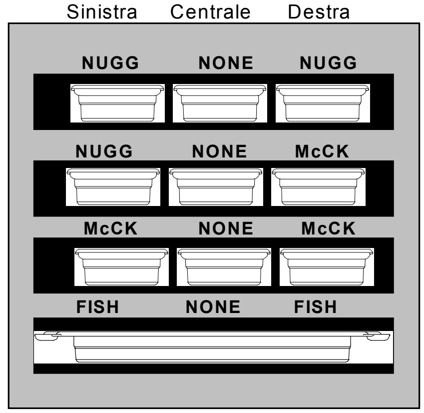
Contenitore sinistro*

Sinistra Centrale Destra



Contenitore destro

Sinistra Centrale Destra



Scomparto 1
Scomparto 2
Scomparto 3
Scomparto 4

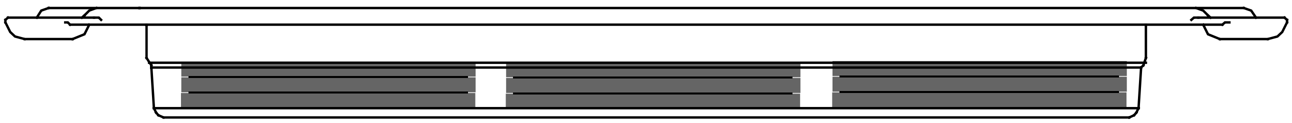
*Nota: In questo esempio, panini (BISC) e muffin (MUFF) occupano tutte e tre le posizioni vassoio disponibili in uno scomparto, perciò il vassoio centrale deve essere impostato sul prodotto (BISC o MUFF) e i vassoi di destra e sinistra devono essere impostati su NONE. Se una posizione vassoio non ha prodotti, selezionare NONE.

Appendice F Impostazioni tipiche/disposizione a strati (cont.)

Disposizione a strati

Polpette di carne 10-1

Impilaggio consigliato - Volume normale 9/3



Impilaggio consigliato - Volume ultra-elevato 18/6

